



## PROSCIUTTI e SPECIALITÀ STAGIONATE

IL GUSTO DELLE COSE FATTE CON AMORE. DAL 1963.

# PROSCIUTTI

La Felinese produce da sempre il prosciutto di Parma DOP. Carni selezionate, una modesta quantità di sale e il tempo: questi gli unici ingredienti di un prodotto totalmente naturale. Tutto il ciclo produttivo dal ricevimento delle cosce fresche fino al disosso e affettamento, avviene in un unico nuovo impianto dotato delle più avanzate tecnologie. L'obiettivo di offrire prosciutti naturali, senza aggiunta di conservanti chimici è stato raggiunto anche per il prosciutto crudo stagionato e il prosciutto nazionale: entrambi vengono trasformati aggiungendo alla carne soltanto la giusta quantità di sale, il resto lo fa la lenta stagionatura.



*La Felinese has always produced Parma Ham PDO. Selected pork, little salt and time: these are the ingredients of a totally natural product.*

*The entire Parma Ham PDO production cycle, from the intake of fresh haunches down to boning and slicing operations, takes place in a single new plant equipped with state-of-the-art technology.*

*The goal of offering natural hams with no added chemical preservatives was achieved some years ago also in matured dry-cured and MEC hams: they are both prepared adding the right amount of salt to pork and leaving the rest to a slow and careful maturation.*




# PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.



100%  
CARNE  
ITALIANA

## Prosciutto di PARMA D.O.P. con osso / bone in

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PRFE10IESO</b> Prosciutto di PARMA D.O.P. con osso / bone in	11-12 Kg	24 mesi/months	1/2	12 mesi/months*


\*CONSIGLIATO/SUGGESTED




RISERVA



## Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato / deboned

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PRFE70ILPO</b> Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato LEGATO s.vuoto / deboned tied vacuum packed	8/9 Kg	24 mesi/months	2	180 gg/days
<b>PRFE60ILPO</b> Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato LEGATO s.vuoto / deboned tied vacuum packed	8/9 Kg	20 mesi/months	2	180 gg/days


## Prosciutto di PARMA D.O.P. con osso / bone in

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PRFE07IOSO</b> Prosciutto di PARMA D.O.P. con osso / bone in	11/12 Kg	16/18 mesi/months	1/2	12 mesi/months*
<b>PRFE05IOSO</b> Prosciutto di PARMA D.O.P. con osso / bone in	9/10,5 Kg	16/18 mesi/months	1/2	12 mesi/months*

\*CONSIGLIATO/SUGGESTED



## Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato PRESSATO / deboned pressed

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PRFE20IPPO</b> Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato PRESSATO pulito s.vuoto / deboned pressed vacuum packed	7,5/8 Kg	16/18 mesi/months	2	180 gg/days
<b>PRFE40IPPO</b> Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato PRESSATO pulito s.vuoto / deboned pressed vacuum packed	8/9 Kg	16/18 mesi/months	2	180 gg/days




## Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato LEGATO / deboned tied

 CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PRFE20ILPO</b>	Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato LEGATO s.vuoto / deboned tied vacuum packed	7,5/8 Kg	16/18 mesi/months	2	180 gg/days
<b>PRFE40ILPO</b>	Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato LEGATO s.vuoto / deboned tied vacuum packed	8/9 Kg	16/18 mesi/months	2	180 gg/days
<b>PRFE40ISPK</b>	Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato LEGATO SFILATO s.vuoto / deboned tied vacuum packed	8/9 Kg	16/18 mesi/months	2	180 gg/days



## Prosciutto di PARMA D.O.P. in quarti / in quarters

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PRFE10QPPPO</b> Prosciutto di PARMA D.O.P. disossato PRESSATO in quarti s.vuoto / deboned in quarters vacuum packed	1,4-1,6 Kg	16/18 mesi/months	8	90 gg/days

# PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P.



100%  
CARNE  
ITALIANA

## Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. con osso / bone in

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PDFE001</b> Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. con osso / bone in	9/10,5 Kg	12 mesi/months	1/2	12 mesi/months*

\*CONSIGLIATO/SUGGESTED



## Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. disossato / deboned

 CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PDFE021PP</b>	Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. disossato PRESSATO pulito s.vuoto / deboned pressed vacuum packed	6,5/7 Kg	12 mesi/months	1/2	180 gg/days
<b>PDFE021LP</b>	Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. disossato LEGATO pulito s.vuoto / deboned tied vacuum packed	6,5/7 Kg	12 mesi/months	1/2	180 gg/days

# PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

## Prosciutto Crudo NAZIONALE con osso / bone in




 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PNFE001</b> Prosciutto Crudo NAZIONALE con osso / bone in	8/9 Kg	12 mesi/months	1/2	12 mesi/months*

\*CONSIGLIATO/SUGGESTED



## Prosciutto Crudo NAZIONALE disossato / deboned

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PNFE021PP</b> Prosciutto Crudo NAZIONALE disossato PRESSATO pulito s.vuoto / deboned pressed vacuum packed	6/7 Kg	12 mesi/months	1/2	180 gg/days
<b>PNFE021LP</b> Prosciutto Crudo NAZIONALE disossato LEGATO pulito s.vuoto / deboned tied vacuum packed	6/7 Kg	12 mesi/months	1/2	180 gg/days



# PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO


## Prosciutto Crudo STAGIONATO con osso / bone in

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PEFE001</b> Prosciutto Crudo STAGIONATO con osso / bone in	8 Kg	10 mesi/months	1/2	12 mesi/months*

\*CONSIGLIATO / SUGGESTED



## Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato / deboned

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PEFE021PP</b> Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato PRESSATO pulito s.vuoto / deboned pressed vacuum packed	6+ Kg	10 mesi/months	1/2	180 gg/days
<b>PEFE031PP</b> Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato PRESSATO pulito s.vuoto / deboned pressed vacuum packed	6,5+ Kg	10 mesi/months	1/2	180 gg/days
<b>PEFE021LP</b> Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato LEGATO pulito s.vuoto / deboned tied vacuum packed	6+ Kg	10 mesi/months	1/2	180 gg/days
<b>PEFE031LP</b> Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato LEGATO pulito s.vuoto / deboned tied vacuum packed	6,5+ Kg	10 mesi/months	1/2	180 gg/days






## Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato PELATELLO / deboned "Pelatello"

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PEFE03IPE</b> Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato PELATELLO s.vuoto / deboned "Pelatello" vacuum packed	4,5 Kg	10 mesi/months	1/2/4	180 gg/days



## Prosciutto Crudo STAGIONATO PRESSATO / deboned pressed

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PEFE02MPP</b> Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato PRESSATO pulito a metà s.vuoto / half deboned pressed vacuum packed	2,8/3 Kg	16/18 mesi/months	2/4	120 gg/days



## Prosciutto Crudo STAGIONATO in quarti / in quarters

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>PEFE02QPP</b> Prosciutto Crudo STAGIONATO disossato PRESSATO in quarti s.vuoto / deboned pressed in quarters vacuum packed	1/1,2 Kg	10 mesi/months	4	90 gg/days



# CULATELLO CULATTA e FIOCCHETTO

L'eccellenza di questi prodotti inizia dalla selezione della materia prima e continua con una lunga e attenta stagionatura. Ci vuole esperienza e passione per il re dei salumi e in Felinese il rispetto della tradizione è un valore di famiglia che caratterizza la produzione da oltre 60 anni.

*The excellent quality of these products starts from the selection of the raw material and continues with a long and careful maturation. It takes expertise and passion for the king of deli meats and at Felinese, tradition is a family value that has accompanied production for more than 60 years.*





**LaFelinese**  
FIOCCHETTO  
STAGIONATO  
SENZA GLUTINE



**LaFelinese**  
CULATELLO  
STAGIONATO  
100% ITALIANO  
SENZA GLUTINE



**LaFelinese**  
CULATTA  
STAGIONATA  
100% ITALIANO  
SENZA GLUTINE



# CULATELLO STAGIONATO

100%  
CARNE  
ITALIANA




## CULATELLO Stagionato

 CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
PCTC02IN	CULATELLO Stagionato in vescica naturale / in natural bladder	4,2/4,5 Kg	12 mesi/months	1	12 mesi/months*

\*CONSIGLIATO/SUGGESTED



## CULATELLO Stagionato in scatola / gift box

 CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
PCTC04I	CULATELLO Stagionato in vescica naturale, in scatola regalo / in natural bladder, gift box	4,2/4,5 Kg	12 mesi/months	1	12 mesi/months*

\*CONSIGLIATO/SUGGESTED

# CULATTA STAGIONATA

100%  
CARNE  
ITALIANA



## CULATTA Stagionata

CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
PCFE001	CULATTA Stagionata con cotenna / with rind	3,5 Kg	12/14 mesi/months	1	12 mesi/months*
PCFE021	CULATTA Stagionata con cotenna in scatola regalo / with rind, vacuum packed, gift box	3,5 Kg	12/14 mesi/months	1	12 mesi/months*
PCFE011	CULATTA Stagionata pulita s.vuoto / with rind vacuum packed	4,5/5 Kg	12/14 mesi/months	1	180 gg/days

\*CONSIGLIATO/SUGGESTED

# FIOCCHETTO STAGIONATO

100%  
CARNE  
ITALIANA



## FIOCCHETTO Stagionato

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
PFFE001 FIOCCHETTO Stagionato con cotenna / with rind	2,2/2,8 Kg	7/8 mesi/months	2/4/6	6 mesi/months*
PFFE021 FIOCCHETTO Stagionato con cotenna in scatola regalo / with rind, gift box	2,2/2,8 Kg	7/8 mesi/months	2/4/6	6 mesi/months*
PFFE00M FIOCCHETTO Stagionato con cotenna a metà / half with rind	1,2/1,4 Kg	7/8 mesi/months	2/4	120 gg/days

\*CONSIGLIATO/SUGGESTED



# LE SPECIALITÀ STAGIONATE




## SPECK ALTO ADIGE IGP

100%  CARNE ITALIANA

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>USIGOOM</b> SPECK ALTO ADIGE IGP a metà s.vuoto/ half vacuum packed	2,4 Kg	5/6 mesi/months	2	120 gg/days




## SPECK

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>USFEOOM</b> SPECK a metà s.vuoto/ half vacuum packed	2,5 Kg	4/5 mesi/months	2	90 gg/days






## BRESAOLA Punta d'Anca / Topside

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>UBFE01I</b> BRESAOLA Punta d'Anca intera / whole	3,5 Kg	4 settimane/weeks	1	90 gg/days
<b>UBFE01M</b> BRESAOLA Punta d'Anca a metà s.vuoto / half vacuum packed	1,6 Kg	4 settimane/weeks	2	90 gg/days



## BRESAOLA della Valtellina IGP Punta d'Anca / Topside

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
<b>UBFE00I</b> BRESAOLA della Valtellina IGP Punta d'Anca intera s.vuoto / Topside whole vacuum packed	3,5 Kg	4 settimane/weeks	1	90 gg/days
<b>UBFE00M</b> BRESAOLA della Valtellina IGP Punta d'Anca a metà / Topside half vacuum packed	1,7 Kg	4 settimane/weeks	2	90 gg/days





**La Felinese Salumi S.p.A**

Via A. Moro, 4/A 43035 - Felino Parma Italy  
tel. +39.0521.837711 - fax +39.0521.834486

**[www.felinese.it](http://www.felinese.it) - [la.felinese@felinese.it](mailto:la.felinese@felinese.it)**