



Azienda certificata



Prodotti di filiera italiana

Produced in Italy using Italian pork

**LA
FATTORIA®
DI PARMA**
Artigiani del Salume dal 1936

I Nostri Salumi





<i>Salame Felino IGP</i> 04	<i>Fiocco di Prosciutto</i> 19
<i>Salame Strolghino</i> 07	<i>Prosciutto di Parma DOP</i> 20
<i>Salame della Fattoria</i> 10	<i>Coppa</i> 22
<i>Fioretto</i> 11	<i>Pancetta arrotolata</i> 23
<i>Confezioni di Salami</i> 12	<i>Guanciale al Pepe</i> 24
<i>Distinti Salumi, Gemelli Diversi</i> 13	<i>La Pistèda</i> 25
<i>MatuSalam</i> 14	<i>Confezioni regalo</i> 26
<i>Culatello "Il Re delle Nebbie"</i> 16	
<i>Culatta</i> 18	

Azienda dal 1936

Solo nella bassa parmense poteva nascere una storia come quella della Fattoria di Parma. Da una famiglia saldamente legata alle tradizioni della propria terra ha preso forma un'azienda che ha fatto della lavorazione dei salumi un'autentica arte.

Oggi a proseguire la tradizione iniziata oltre ottant'anni fa, ci sono Paolo e Cristina Pongolini, con un team giovane ed appassionato che ha saputo dare un'esperienza autentica e allo stesso tempo moderna al territorio.



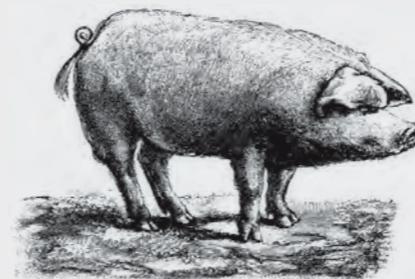
Preparazione del Salame Felino IGP



Legatura del Culatello



Cristina e Paolo Pongolini



* Qualità estrema

La qualità assieme alla tradizione e all'innovazione, rappresenta il punto di riferimento della Fattoria di Parma: una qualità attenta alla cura dei particolari e orientata a scelte imprenditoriali che perseguano obiettivi sempre più avanzati.

Un processo che segue i ritmi della natura, nel quale l'esperienza trasmessa per generazioni e la pazienza dei maestri artigiani sono essenziali per conseguire i migliori risultati.



Salame Felino IGP



<i>pezzatura</i>	intero con la pelle	<i>pezzatura</i>	intero con la pelle
<i>peso</i>	kg. 0,700	<i>peso</i>	kg. 0,400
<i>pezzi per cartone</i>	10	<i>pezzi per cartone</i>	12
<i>stagionatura</i>	60 giorni	<i>stagionatura</i>	60 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni	<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto	<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	dimezzato sottovuoto	<i>pezzatura</i>	dimezzato sottovuoto con tagliere
<i>peso</i>	kg. 0,310	<i>peso</i>	kg. 0,310
<i>pezzi per cartone</i>	15	<i>pezzi per cartone</i>	9
<i>stagionatura</i>	60 giorni	<i>stagionatura</i>	60 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni	<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto	<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

Salame Strolghino



<i>pezzatura</i>	dimezzato sottovuoto con avvolgisalame
<i>peso</i>	kg. 0,310
<i>pezzi per cartone</i>	15
<i>stagionatura</i>	60 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	dimezzato sottovuoto
<i>peso</i>	kg. 0,310
<i>pezzi per cartone</i>	15
<i>stagionatura</i>	60 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	intero con pelle
<i>peso</i>	kg. 0,200
<i>pezzi per cartone</i>	20
<i>stagionatura</i>	30 giorni
<i>scadenza</i>	60 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	intero sottovuoto
<i>peso</i>	kg. 0,200
<i>pezzi per cartone</i>	20
<i>stagionatura</i>	40 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

Salame Strolghino al Parmigiano Reggiano

Salame Strolghino al tartufo



<i>pezzatura</i>	intero sottovuoto con tagliere
<i>peso</i>	kg. 0,200
<i>pezzi per cartone</i>	12
<i>stagionatura</i>	40 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	intero sottovuoto in astuccio
<i>peso</i>	kg. 0,200
<i>pezzi per cartone</i>	20
<i>stagionatura</i>	40 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	interno sottovuoto, al Parmigiano Reggiano DOP
<i>peso</i>	kg. 0,150
<i>pezzi per cartone</i>	20
<i>stagionatura</i>	40 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	intero sottovuoto al tartufo
<i>peso</i>	kg. 0,150
<i>pezzi per cartone</i>	20
<i>stagionatura</i>	40 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

Salame della Fattoria



Salame Fioretto



<i>pezzatura</i>	intero sottovuoto con avvolgisalame
<i>peso</i>	kg. 0,200
<i>pezzi per cartone</i>	20
<i>stagionatura</i>	40 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	dimezzato sottovuoto
<i>peso</i>	kg. 0,240
<i>pezzi per cartone</i>	20
<i>stagionatura</i>	45 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	intero con pelle
<i>peso</i>	kg. 0,380
<i>pezzi per cartone</i>	12
<i>stagionatura</i>	45 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	Fioretto in scatola intero, SV
<i>peso</i>	kg. 0,380
<i>pezzi per cartone</i>	10
<i>stagionatura</i>	60 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

Gemelli della Fattoria



Salami&Salami



Distinti Salumi (Confezione in latta con visiva)



I 3 Strolghini (Confezione in latta con visiva)



<i>pezzatura</i>	Salame Felino IGP dimezzato sv, Strolghino intero sv	<i>pezzatura</i>	Salame Felino IGP dimezzato sv, Strolghino intero sv
<i>peso</i>	kg. 0,510	<i>peso</i>	kg. 0,510
<i>pezzi per cartone</i>	8	<i>pezzi per cartone</i>	6
<i>stagionatura</i>	60 giorni	<i>stagionatura</i>	60 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni	<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto	<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	Salame Felino IGP dimezzato sv, Strolghino intero sv	<i>pezzatura</i>	1 Strolghino classico, 1 Strolghino al tartufo, 1 Strolghino al Parmigiano Reggiano
<i>peso</i>	kg. 0,510	<i>peso</i>	kg. 0,450
<i>pezzi per cartone</i>	8	<i>pezzi per cartone</i>	8
<i>stagionatura</i>	60 giorni	<i>stagionatura</i>	60 giorni
<i>scadenza</i>	90 giorni	<i>scadenza</i>	90 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto	<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

MatuSalam



pezzatura intero confezionato a mano; lunghezza 105 cm

peso kg. 1,400

pezzi per cartone 1

stagionatura 90 giorni

scadenza 90 giorni

conservazione in luogo fresco e asciutto

Culatello “Il Re delle Nebbie”[®]



<i>pezzatura</i>	intero con la pelle	<i>pezzatura</i>	intero sottovuoto senza pelle	<i>pezzatura</i>	dimezzato sottovuoto	<i>pezzatura</i>	affettato sottovuoto
<i>peso</i>	kg. 4,200	<i>peso</i>	kg. 4,000	<i>peso</i>	kg. 1,800	<i>peso</i>	kg. 0,100
<i>pezzi per cartone</i>	2	<i>pezzi per cartone</i>	2	<i>pezzi per cartone</i>	4	<i>pezzi per cartone</i>	15
<i>stagionatura</i>	14 mesi	<i>stagionatura</i>	14 mesi	<i>stagionatura</i>	14 mesi	<i>stagionatura</i>	14 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni	<i>scadenza</i>	120 giorni	<i>scadenza</i>	120 giorni	<i>scadenza</i>	50 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto	<i>conservazione</i>	temperatura max 7°	<i>conservazione</i>	temperatura max 7°	<i>conservazione</i>	temperatura max 7°

Culatta



<i>pezzatura</i>	intero senza anchetta
<i>peso</i>	kg. 4,500
<i>pezzi per cartone</i>	2
<i>stagionatura</i>	14 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	dimezzato sottovuoto
<i>peso</i>	kg. 2,000
<i>pezzi per cartone</i>	4
<i>stagionatura</i>	14 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni
<i>conservazione</i>	temperatura max 7°

Fiocco di Prosciutto



<i>pezzatura</i>	intero
<i>peso</i>	kg. 2,800
<i>pezzi per cartone</i>	4
<i>stagionatura</i>	8 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto

<i>pezzatura</i>	dimezzato sottovuoto
<i>peso</i>	kg. 1,400
<i>pezzi per cartone</i>	8
<i>stagionatura</i>	8 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni
<i>conservazione</i>	temperatura max 7°

Prosciutto di Parma DOP



<i>pezzatura</i>	intero disossato sottovuoto a pera	<i>pezzatura</i>	intero disossato pressato
<i>peso</i>	kg. 8,000	<i>peso</i>	kg. 8,000
<i>pezzi per cartone</i>	2	<i>pezzi per cartone</i>	2
<i>stagionatura</i>	24 mesi	<i>stagionatura</i>	24 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni	<i>scadenza</i>	120 giorni
<i>conservazione</i>	temperatura max 7°	<i>conservazione</i>	temperatura max 7°

<i>pezzatura</i>	dimezzato disossato sottovuoto	<i>pezzatura</i>	quarto disossato sottovuoto
<i>peso</i>	kg. 3,800	<i>peso</i>	kg. 1,800
<i>pezzi per cartone</i>	4	<i>pezzi per cartone</i>	6
<i>stagionatura</i>	24 mesi	<i>stagionatura</i>	24 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni	<i>scadenza</i>	120 giorni
<i>conservazione</i>	temperatura max 7°	<i>conservazione</i>	temperatura max 7°

Coppa Nostrana



Pancetta arrotolata



<i>pezzatura</i>	intera con la pelle	<i>pezzatura</i>	dimezzata sottovuoto
<i>peso</i>	kg.1,800	<i>peso</i>	kg. 0,900
<i>pezzi per cartone</i>	4	<i>pezzi per cartone</i>	8
<i>stagionatura</i>	6 mesi	<i>stagionatura</i>	6 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni	<i>scadenza</i>	120 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto	<i>conservazione</i>	temperatura max 7°

<i>pezzatura</i>	arrotolata intera	<i>pezzatura</i>	dimezzata sottovuoto
<i>peso</i>	kg. 3,500	<i>peso</i>	kg. 1,700
<i>pezzi per cartone</i>	2	<i>pezzi per cartone</i>	4
<i>stagionatura</i>	4 mesi	<i>stagionatura</i>	4 mesi
<i>scadenza</i>	120 giorni	<i>scadenza</i>	120 giorni
<i>conservazione</i>	in luogo fresco e asciutto	<i>conservazione</i>	temperatura max 7°

Guanciale al Pepe



La Pistèda crema di lardo

pezzatura intero sottovuoto
peso kg. 1,700
pezzi per cartone 4
stagionatura 4 mesi
scadenza 120 giorni
conservazione in luogo fresco e asciutto

pezzatura dimezzato sottovuoto
peso kg. 0,800
pezzi per cartone 8
stagionatura 4 mesi
scadenza 120 giorni
conservazione temperatura max 7°

pezzatura trancio sottovuoto confezionato a mano
peso kg. 0,220
pezzi per cartone 20
stagionatura 4 mesi
scadenza 120 giorni
conservazione temperatura max 7°

pezzatura sottovuoto incartata a mano
peso kg. 0,200
pezzi per cartone 20
stagionatura -
scadenza 120 giorni
conservazione in luogo fresco e asciutto

* Pasqualotto della Fattoria



Confezione originale in plexiglass rigido
Fiocco di Prosciutto intero stagionato 8 mesi

* Pasqualotto Cuccagna



Confezione originale in plexiglass rigido
un Salame Strolghino sottovuoto
Salame Felino IGP dimezzato
una sorpresa: La Pistèda crema di lardo con verdure



Tour enogastronomici

La passione che ogni giorno mettiamo nella lavorazione dei salumi, ci spinge a trasmettere ai nostri ospiti questo patrimonio di valori. In una cornice di estrema cordialità accogliamo i nostri clienti con visite guidate, degustazioni personalizzate e incontri enogastronomici.



Visita in azienda: Come nasce il Culatello “Il Re delle Nebbie”



Produzione



Stagionatura



Preparazione

Laboratorio sulla produzione del Salame Felino IGP



L'esperienza di “fare”: i nostri norcini ti affiancano per produrre il tuo Salame, tra insacco e legatura. Una piacevole occasione per entrare nel vivo della nostra realtà produttiva. Il salame prodotto avrà il tuo lotto e a stagionatura sarà pronto per il ritiro.



La Storica Bottega

Situata sulla Via Emilia tra Parma e Fidenza troverete, di fronte all'azienda, la storica bottega della Fattoria di Parma. E' aperta a chi desidera portare a casa specialità della nostra produzione, o assaggiare i nostri salumi. Arrivare da noi è facile e comodo: siamo sulla via Emilia in loc. Sanguinaro, a 2 km dall'uscita autostradale Parma ovest.

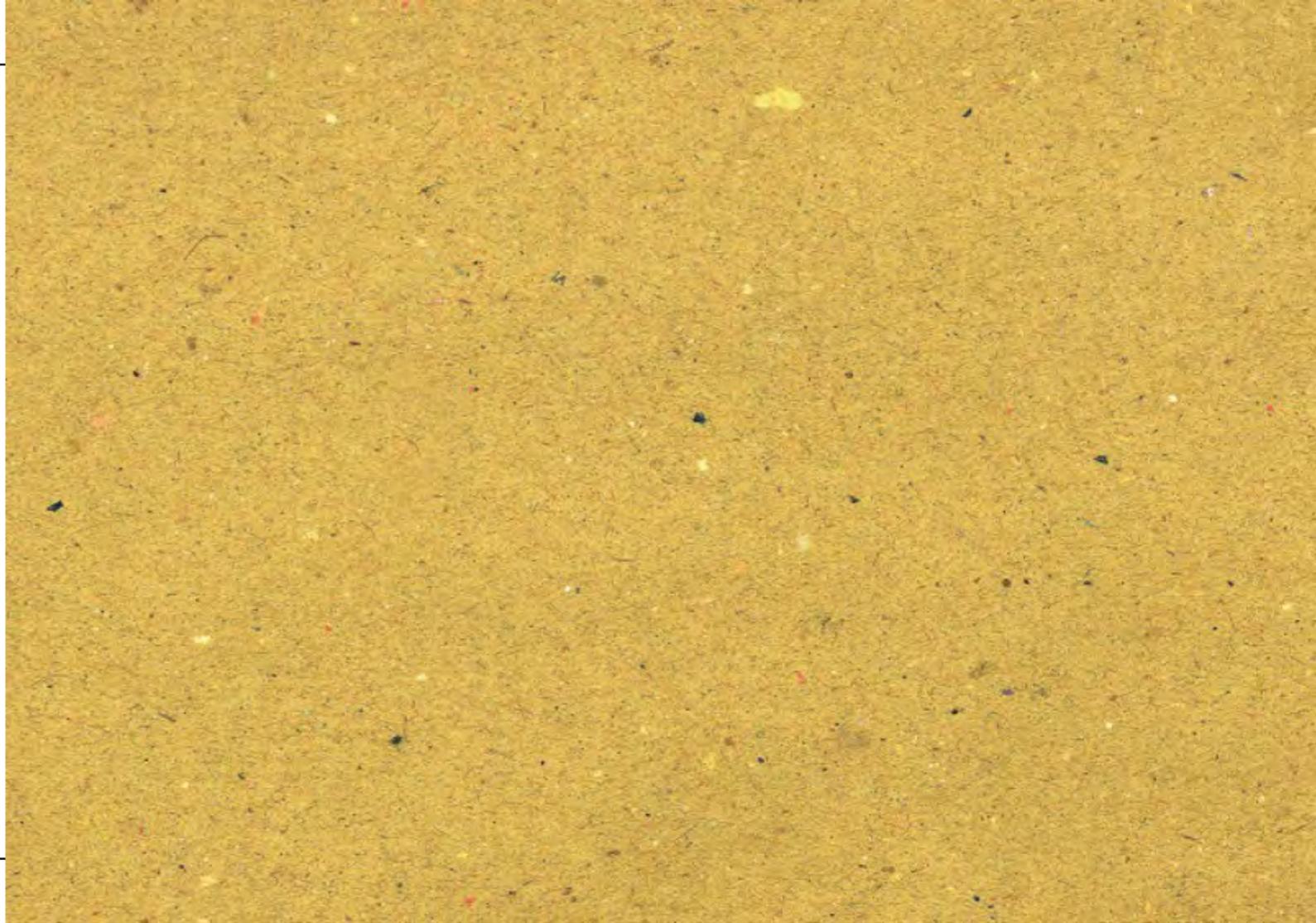


SalAmeria®

Molte delle persone che ogni giorno si fermano lungo la via Emilia ed entrano nella Bottega della Fattoria di Parma per acquistare i suoi prodotti, non sempre li hanno già assaggiati: sono arrivati nella Bassa, in alcuni casi da molto lontano, perché hanno sentito parlare del Culatello, dello Strolghino o della Culatta da qualcuno che li ha assaggiati e, con i suoi racconti, ne ha amplificato una fama che, ormai, ha valicato i confini nazionali, rendendoli miti.

Ma ci sono esperienze che non possono essere raccontate, vanno vissute. La SalAmeria nasce proprio per questo: per far vivere a tutti un'esperienza di assaggio unica, là dove questi miti nascono e vengono stagionati.







La Fattoria di Parma
Via Emilia, 96
43012 Sanguinaro
Parma, Italia

T +39 0521 825137
F +39 0521 825563
www.lafattoria.it
E info@lafattoria.it
facebook.com/la.f.parma

