



## Salumi Leporati

Solo i salumi lavorati ancora "come una volta" fanno parte della gamma dei prodotti Leporati. È sempre più difficile trovare in commercio prodotti veramente artigianali, dal gusto e dall'aroma di una volta. Leporati propone alcuni caratteristici salumi proprio per chi apprezza questi antichi sapori.

*Only deli meats still processed in the "old-fashioned way" are part of the range of Leporati products. Truly artisanal food products, with old-fashioned taste and aroma, are increasingly hard to find. Leporati offer some local deli meats intended for connoisseurs.*



### Coppa di Parma

Salume stagionato, tipico della provincia di Parma, proviene da un pezzo di carne intero del collo del suino.

**Stagionatura 3/6 mesi**

**Peso 1,5 / 2 Kg**

### Coppa di Parma

Seasoned salami, typical of the province of Parma, comes from a piece of whole meat from the neck of the pig.

**Curing 3/6 month**

**Weight 1,5 / 2 Kg**



### Culatello

Salume di grandissima tradizione gastronomica, si ottiene dalla parte più pregiata della coscia con una lunga stagionatura.

**Stagionatura oltre 12 mesi**

**Peso 3,5 / 4,5 Kg**

### Culatello

Salami of great gastronomic tradition, it is obtained from the finest part of the leg with a long seasoning.

**Curing over 12 month**

**Weight 3,5 / 4,5 Kg**



**Leporati Prosciutti Langhirano Spa**  
 Strada Langhirano, 29 - 43013 Langhirano (PR) - Italia  
 Tel. +39 0521 854421 - Fax +39 0521 854423  
 info@leporati.it - P.IVA 02249740347 - privacy cookies



### **Culatta**

Prodotto con la parte migliore della coscia, da un lato è coperto dalla cotenna, dall'altro dalla sugna.

**Stagionatura oltre 12 mesi**

**Peso 4 / 5 Kg**

### **Culatta**

Produced with the best part of the thigh, on one side it is covered by rind, on the other by the suet.

**Curing over 12 month**

**Weight 4 / 5 Kg**



### **Salame di Felino**

Salume insaccato, dalla classica forma allungata e dal caratteristico intenso profumo.

**Stagionatura oltre 2 mesi**

**Peso 0,5 / 1 Kg**

### **Salame di Felino**

Sausage sausage, with a classic elongated shape and a characteristic intense aroma.

**Curing over 2 month**

**Weight 0,5 / 1 Kg**



### **Pancetta arrotolata**

Salume di suino preparato con parte della pancia del suino. Grazie alla lunga stagionatura, risulta morbida e delicata..

**Stagionatura 5/6 mesi**

**Peso 3,5 / 5 Kg**

### **Pancetta arrotolata**

Pork salami prepared with part of the pork belly. Thanks to the long seasoning, it is soft and delicate.

**Curing over 5/6 month**

**Weight 3,5 / 5 Kg**

