

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 di suino nazionale. Il profumo è delicato, il gusto leggero e dolce.

Stagionatura 3/6 mesi

Peso 1,5 / 2 Kg

Coppa di Parma

A typical cured deli meat of the Province of Parma, it is made from a whole piece cut from the neck of an Italian pig. The aroma is delicate, the taste is light and sweet.

Curing 3/6 month

Weight 1,5 / 2 Kg



Culatello

Salume di grandissima tradizione gastronomica, si ottiene dalla parte più pregiata della coscia di maiale nazionale; ha forma di pera; la lunga stagionatura gli conferisce infine aroma e sapore unici.

Stagionatura oltre 12 mesi

Peso 3,5 / 4,5 Kg

Culatello

A deli meat with a very great gastronomic tradition, it is made from the finest and sweetest part of the haunch of Italian pigs; it is pear-shaped; the curing process of at least 1 year gives it its unique aroma and flavour.

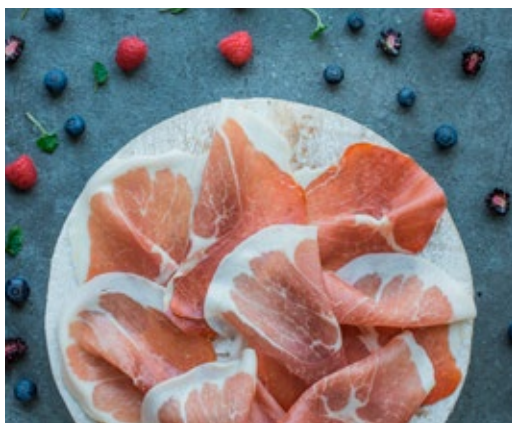
Curing over 12 month

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



Culatello con cotenna

Per alcuni aspetti è simile al Culatello, ma si differenzia perchè non è insaccato e un lato è coperto dalla cotenna, l'altro dalla sugna. È prodotto con la parte migliore della coscia di suino. Per il gusto delicato e dolce è giudicato dagli intenditori una delizia del palato.

Stagionatura oltre 12 mesi

Peso 4 / 5 Kg

Culatello with Rind

Very similar to culatello, the prestigious deli meat produced in the Po plain area near Parma, culatello with rind is made from the heart of the prosciutto, the finest part. Its sweet taste and delicate aroma make it a much appreciated deli eat.



Salame di Felino

Salume insaccato, ottenuto macinando carne magra e grasso di suino nazionale. Ha la caratteristica forma allungata e la fetta si presenta omogenea e di colore rosso intenso con il bianco del grasso macinato. Il profumo è intenso e caratteristico.

Stagionatura oltre 2 mesi

Peso 0,5 / 1 Kg

Salame di Felino

A salame obtained from the processing of meat and fat of Italian pigs. It has the typical long shape and once sliced it has a homogeneous and very lean appearance, of a ruby red colour. The consistency is compact and the flavour is sweet and delicate

Curing over 2 month

Weight 0,5 / 1 Kg



Pancetta arrotolata

Salume di suino preparato con parte della pancia del suino. Grazie alla sua lavorazione e alla lunga stagionatura risulta morbida e dal gusto delicato.

Stagionatura 5/6 mesi

Peso 3,5 / 5 Kg

Pancetta arrotolata

Pancetta is a deli meat made with the pig's belly. Due to its being rolled so that the fat part is on the outside, and to the long curing period (at least 5/6 months), it is soft and with a delicate taste.

Curing over 5/6 month

Weight 3,5 / 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