

PARMACOTTO®
S E L E C T I O N

*L'expertise
di Parmacotto*

**PER I PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE**

Parmacotto Selection

UNA SELEZIONE
DI PRODOTTI UNICI
PER QUALITÀ, MATERIE
PRIME E LAVORAZIONI

MORTADELLA
DA MAIALE
NERO



PROSCIUTTO
COTTO DI ALTA
QUALITÀ DA
MAIALE NERO



SALAME
DA MAIALE
NERO



QUALITÀ



ARTIGIANALITÀ

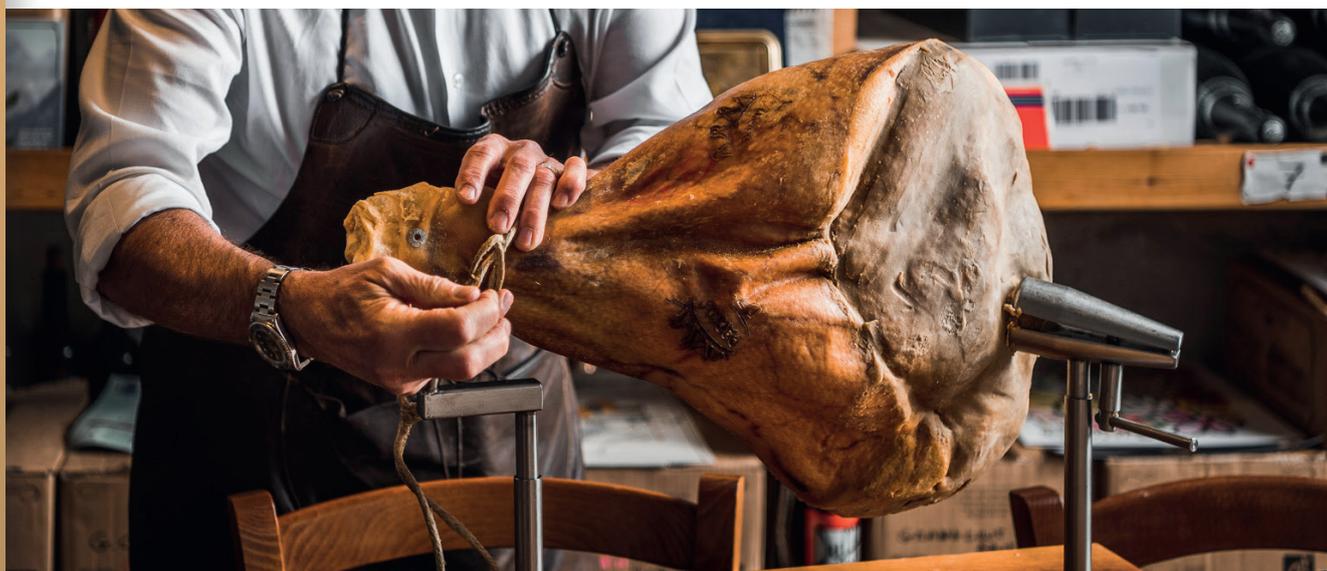


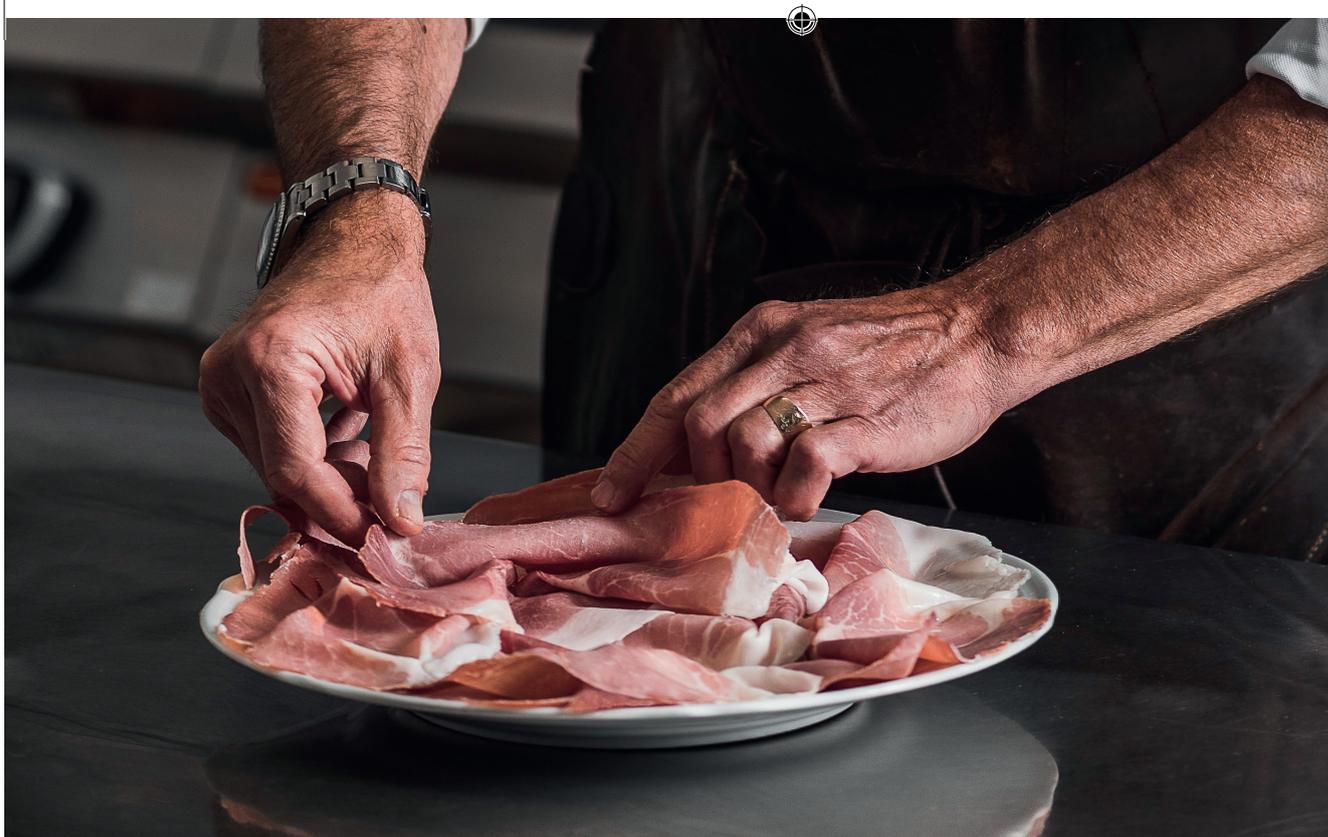
SELEZIONE

Dalla nostra esperienza nei salumi, è nata la volontà di offrire **una selezione di prodotti unici** per qualità, materie prime e lavorazioni. Una linea dei migliori salumi Italiani dedicata ai **professionisti della ristorazione**.

La linea Da Maiale Nero "Parmacotto Selection" è una gamma di prodotti realizzati con carni pregiate di Maiale Nero, una razza autoctona presente in piccoli allevamenti del nostro territorio, dalla morfologia differente e dalle carni naturalmente color rubino e ricche in acidi grassi, vicini a quelli dell'olio d'oliva. La sua carne si caratterizza per la particolare **delicatezza** e la **spiccata dolcezza**, unite a un'**ostinata sapidità** e a una **scioglievolezza al palato** senza uguali: un risultato d'eccellenza che si ottiene adottando prima di tutto una rigorosa politica volta al benessere animale.

Le proposte della nuova linea "Parmacotto Selection" hanno dunque una storia antica, che sa di **territorio**, **competenza artigianale** e **genuinità**, tutte qualità che la rendono un'offerta esclusiva rivolta a un consumatore sempre più





attento e amante dell'eccellenza, che desidera condividere il piacere della scoperta.

Dall'allevamento al confezionamento dei salumi, si fondono sinergicamente i processi produttivi del passato a quelli più innovativi, preservando una **lavorazione artigianale** nel rispetto dei più elevati standard qualitativi garantiti da una **tecnologia innovativa**.

Il risultato è un'offerta **premium** dedicata ai professionisti volta a soddisfare uno stile di vita che mette in primo piano la competenza e la tradizione artigianale italiana, oltre che la convivialità legata all'alta salumeria. Per il consumatore finale, l'assaggio diventa così un **rito appagante** e la scelta consapevole di chi cerca in ogni piatto sapere e sapori.



PIACERE DI CONOSCERTI, PARMA

Per il **Prosciutto di Parma DOP Boschi Fratelli** selezioniamo solo i produttori che come noi vogliono ridurre il proprio impatto sull'ambiente con allevamenti che rispettano rigorosi standard di sostenibilità. Il nostro segreto? Lavoriamo e stagioniamo ogni singola coscia nelle nostre cantine di Pratopiano, dove dal mare arriva il **vento Marino**, l'ingrediente fondamentale per la **stagionatura naturale**.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP



SPALLA COTTA
DA MAIALE
NERO



PANCETTA
DA MAIALE
NERO



GUANCIALE
DA MAIALE
NERO



Parmacotto Selection



@parmacottoselection



parmacottoselection.com