



Storie di persone, territori e sapori,
di riscoperta e continua ricerca.



PROSCIUTTI **CRUDI**



Salumeria dal 1962

Il marchio Ibis nasce nel **1962**, quando a Busseto, centro della campagna parmense, si insedia un piccolo stabilimento dedito alla produzione di mortadelle e pancette.

Negli anni '90 Ibis produce la prima mortadella "firmata" fetta dopo fetta con un cuore: la prestigiosa "**Mortadella Cuor di Paese**" che rimane ancora oggi uno dei prodotti di salumeria più riconosciuti ed apprezzati.

Oggi Ibis è attenta alle tendenze e guarda al futuro: accanto a un'ampia gamma di prodotti che coprono l'intero panorama della salumeria italiana di qualità, grazie alla Denominazione di Origine Protetta (DOP) e all'Indicazione Geografica Protetta (IGP), il brand punta sulla ricerca per offrire ogni giorno un prodotto in linea con le moderne esigenze di consumo.

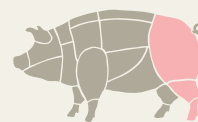
*The Ibis brand was created in **1962**, when in Busseto, in the centre of the Parma countryside, a small plant for the production of mortadellas and bacons was installed.*

*In the '90s, Ibis produced the first "designer" mortadella, slice after slice with a heart: the prestigious "**Mortadella Cuor di Paese**" which is still today one of the most recognised and appreciated delicatessen products.*

Today Ibis is attentive to trends, and looks to the future: beside a wide range of products covering the entire panorama of quality Italian delicatessen, thanks to the Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (IGP), the brand aims to offer a product in line every day with modern consumer needs.



I Prosciutti crudi



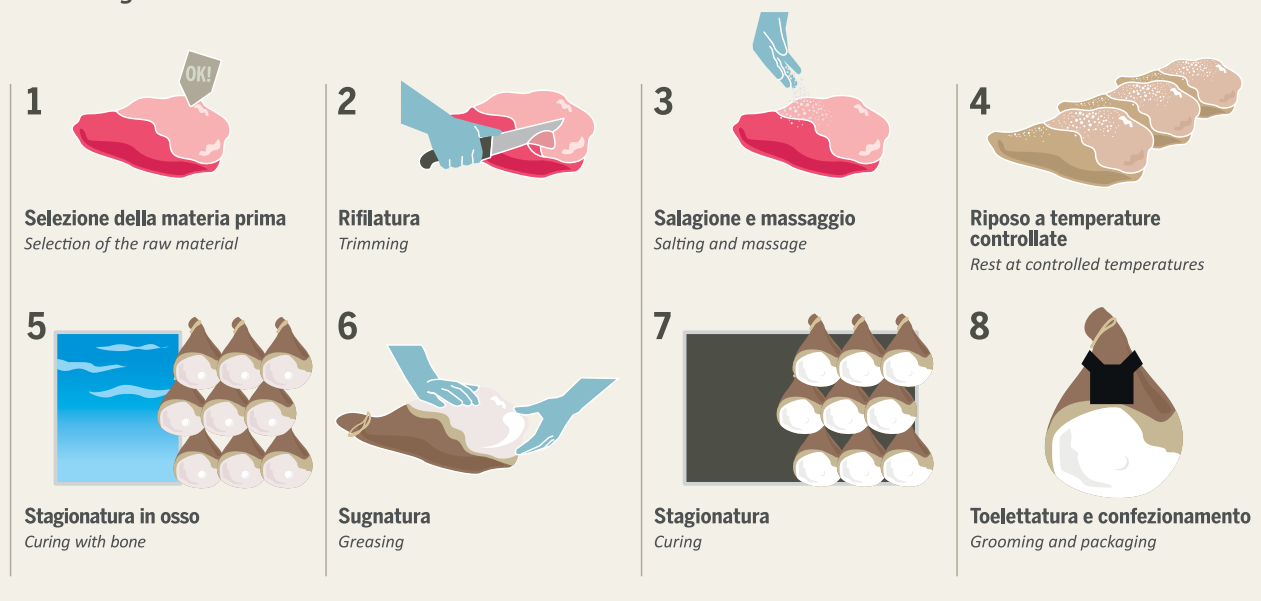
A completamento della sua gamma di salumi, Ibis propone una selezione di prosciutti crudi. Con i suoi semplici ingredienti, tra cui il tempo, **il prosciutto crudo è uno degli emblemi della salumeria italiana nel mondo.**

To complete its range of cold meats, Ibis offers a selection of cured ham. With its simple ingredients, which include time, cured hams is one of the emblems of Italian charcuterie in the world.

La lavorazione

Processing

Alcune fasi sono comuni a tutti i prosciutti crudi:
Some phases are common to all types of cured ham:



Le tipologie

The types

I prosciutti crudi si differenziano in base alla toelettatura che subiscono una volta stagionati.
The various types of cured hams differ according to the grooming that they undergo once they are cured.

Con osso <i>With bone</i>	Disossato: alla fine della stagionatura viene disossato per praticità di utilizzo e toelettato in diversi modi <i>Deboned: at the end of curing, it is deboned for practicality of use and groomed in various ways</i>					
CON OSSO	PRESSATO	PRESSATO FIORE	ADDOBBO	PELATELLO o CUORE	TRANCIO	MATTONELLA
Alla fine della stagionatura viene risugnatato <i>At the end of the curing, it is greased again</i>	Disossato con taglio inclinato sulla fesa; viene poi ricompattato con graffe e pressato <i>Deboned with slanted cut on the top side; it is then reassembled with clips and pressed</i>	Disossato con taglio inclinato sulla fesa e ricompattato con graffe. Viene rimossa a coltello la sugna ed il grasso ossidato <i>Deboned with slanted cut on the top side and reassembled with clips. The "sugna" and the oxidized fat are removed with a knife</i>	Pulito a coltello, disossato con taglio verticale sulla lunghezza del femore, arrotondato su se stesso e fissato con reggette. Il gambetto viene graffiato e protetto con stagnola <i>The ham is cleaned with a knife, deboned with a vertical cut along the length of the femur, rolled up on itself and fixed with straps. The shank is clipped and protected with foil</i>	Disossato sfilando l'osso lateralmente; viene rimosso il gambetto e asportata la cotenna. Ricompattato con graffe viene poi pressato <i>Deboned by pulling the bone sideways; the shank is removed and the rind is completely stripped away. Reassembled with clips, it is then pressed</i>	Toelettato a coltello, mantenendo parte della cotenna, poi pressato e tagliato in tranci <i>Deboned, groomed with a knife, keeping part of the rind, then pressed and cut into quarters</i>	Disossato, completamente privato della cotenna, pulito a coltello ed infine pressato a parallelepipedo per un perfetto affettamento <i>Deboned, completely stripped of the rind, cleaned with a knife and finally pressed into a block for perfect slicing</i>

Prosciutto di Parma DOP



Un capolavoro riconosciuto nel mondo

Per la produzione del Prosciutto di Parma DOP si utilizzano solo **cosce di suini pesanti padani, provenienti dal circuito DOP**, macellati quando hanno almeno 9 mesi e pesano dai 144 ai 176 kg.

La coscia viene fatta riposare 24 ore al freddo, dopodiché si procede alla rifilatura e alle fasi di salagione, dove il prosciutto sosta per diversi periodi in celle con valori di umidità e temperatura controllate.

Successivamente viene lavato e appeso alle tradizionali "scalere" per la fase di prestagionatura, poi sugnato e preparato per la fase di stagionatura nelle cantine, dove lentamente arriva a maturazione.

Il risultato è un **prosciutto dalla dolcezza e dal profumo unici**.

A masterpiece recognized around the world

For the production of Prosciutto di Parma PDO, only legs from the heavy pigs of the Po valley are used, originating from the PDO circuit, slaughtered when they are at least 9 months old and weigh between 144 and 176 kg.

The leg is left to rest 24 hours in a cold cell, after which it goes through the trimming and the various salting phases, where the ham stops for different periods of time in cells with controlled humidity and temperatures. It is then washed and hung from the traditional wood frames called "scalere" for the pre-curing phase, then the external surface is softened with "sugna" and it is prepared for the curing stage in the cellars, where it slowly reaches maturity.

The result is a ham with a unique sweetness and aroma.





La stagionatura

La stagionatura naturale del Prosciutto di Parma in un territorio dal clima unico, è uno dei fattori che maggiormente influisce sulla qualità del prodotto. Avviene sulle **colline emiliane**, dove i caratteristici "finestroni" delle cantine permettono un corretto passaggio dell'aria e il bilanciamento ottimale di umidità e ventilazione.

Zona di produzione

Come stabilisce il consorzio di tutela, l'intera lavorazione può avvenire solo in una un'area estremamente limitata della provincia di Parma, a sud della via Emilia, a distanza di almeno 5 Km da questa, fino a un'altitudine di 900 m, delimitata a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone.

The curing

*The natural curing of the Prosciutto di Parma in a territory with a unique climate is one of the factors that most influences the product's quality. It takes place on the **Emilian hills** where the characteristic windows of the cellars allow the correct passage of air and the optimal balance of humidity and ventilation.*

Production area

As established by the protection consortium, the entire processing can only take place in an extremely limited area located in the province of Parma, south of the Via Emilia, at a distance of at least 5 km from it, up to an altitude of 900 m, bordered to the east by the river Enza and to the west by the stream Stirone.

La zona di produzione

Production area



Prosciutto di Parma DOP con osso / with bone

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340014	9,5 kg	2 pz/ct	365 gg	con osso with bone



CON OSSO
with bone

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ **Without lactose and milk derivatives**

Prosciutto di Parma DOP



Toelettature disponibili

Available trimming



PRESSATO
deboned pressed



PRESSATO FIORE
deboned pressed Fiore



ADDOBBO
deboned Addobbo



PELATELLO O CUORE
deboned Pelatello



TRANCIO
quarter



MATTONELLA
block

Prosciutto di Parma DOP disossato / deboned

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340028	6,4 kg	2 pz/ct	180 gg	pressato lavato deboned, pressed, washed
340026	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg	pressato Fiore deboned pressed Fiore
343030	8,5 kg	2 pz/ct	180 gg	pressato Fiore deboned pressed Fiore
340033	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg	Addobbo deboned Addobbo
343032	8,5 kg	2 pz/ct	180 gg	Addobbo deboned Addobbo
340034	3 kg	4 pz/ct	180 gg	a metà sottovuoto half, vacuum
994581	4,6 kg	6 pz/ct	105 gg	mattonella block
340032	3 kg	6 pz/ct	105 gg	mattonella a metà half block

**Almeno 12 mesi
di stagionatura**

At least 12 months curing

✓ **SENZA GLUTINE**
✓ **Senza lattosio
e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**
✓ **Without lactose and milk derivatives**



Fuoriclasse

Un Prosciutto crudo realizzato con cosce suine fresche provenienti dal Nord Europa.

Le carni vengono selezionate sulla base della grandezza e del peso, **pulite artigianalmente "a coltello", per garantire una resa che superi sempre i 7Kg finali senz'osso**. La stagionatura garantita è di almeno 12 mesi, un tempo che regala al prosciutto un gusto dolce e piacevole al palato. Viene stagionato sulle colline emiliane, in Italia.

*A Prosciutto Crudo made with fresh pork legs from Northern Europe. The meat is selected on the basis of size and weight, **cleaned by hand with a knife, to ensure a yield that always exceeds a final 7 kg without bone**. The guaranteed curing is at least 12 months, enough time to give the ham a sweet and pleasant taste on the palate. It is matured in the Emilian hills, in Italy.*



Stagionatura
12 mesi
12 months
cured



Toelettature disponibili

Available trimming



PRESSATO FIORE
deboned pressed Fiore



ADDOBBO
deboned Addobbo

Prosciutto crudo Fuoriclasse pressato Fiore / deboned pressed Fiore

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340070	7+ kg	1 pz/ct	180 gg	pressato Fiore deboned pressed Fiore

Lunga
Stagionatura
Long
curing



Speciale packaging sottovuoto in kraft

Special paper kraft packaging
vacuum packed

Prosciutto crudo Fuoriclasse Addobbo / deboned Addobbo

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340071	7+ kg	1 pz/ct	180 gg	Addobbo deboned Addobbo

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio
e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ **Without lactose and milk derivatives**

Prosciutto crudo Bosco

È un Prosciutto Crudo ottenuto dalla lavorazione di **cosce suine europee (mec)** di dimensioni inferiori rispetto a quelle del Parma, lavorate seguendo fedelmente la tradizione. La stagionatura avviene in cantine naturali. **Il gusto è morbido e dolce.** Disponibile sia intero con osso che disossato pressato.

*This is a Prosciutto Crudo obtained from processing European pork legs (mec) smaller than those of Parma ham, processed faithfully following the tradition. Curing takes place in natural cellars. **The taste is soft and sweet.** Available both whole with bone or without bone and pressed.*





Prosciutto Crudo Bosco con osso / with bone

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340048	7 kg	2 pz/ct	365 gg	con osso with bone



Prosciutto Crudo Bosco disossato / deboned

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340055	5,8 kg	2 pz/ct	180 gg	lavato, pressato deboned, washed, pressed
340057	6,5 kg	2 pz/ct	180 gg	pressato Fiore deboned pressed Fiore
340167	6,2 kg	2 pz/ct	180 gg	pressato Fiore deboned pressed Fiore
340069	4,5 kg	2 pz/ct	180 gg	Pelatello, sottovuoto deboned Pelatello, vacuum
340058	2,4 kg	4 pz/ct	180 gg	a metà, pressato Fiore, sottovuoto half, deboned pressed Fiore, vacuum
340068	2,5kg	4 pz/ct	180 gg	a metà, Pelatello, sottovuoto half, deboned Pelatello, vacuum
340061	1 kg	8 pz/ct	180 gg	un quarto a quarter
340059	2,7 kg	6 pz/ct	180 gg	mattonella a metà half block

Toelettature disponibili

Available trimming



CON OSSO
with bone



PRESSATO
deboned pressed



PRESSATO FIORE
deboned pressed Fiore



ADDOBBO
deboned Addobbo



PELATELLO O CUORE
deboned Pelatello



TRANCIO
quarter



MATTONELLA
block

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio
e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ **Without lactose and milk derivatives**

Prosciutto di San Daniele DOP



Il Prosciutto di San Daniele DOP proviene da cosce di suini allevati seguendo i rigidi dettami del disciplinare. La stagionatura avviene nel microclima unico delle colline di San Daniele del Friuli. Il prodotto finito presenta delle proprietà organolettiche uniche: dolce al gusto, morbido al palato, dotato di profumi inconfondibili.

The Prosciutto di San Daniele PDO comes from legs of pigs reared according to strict regulations. The curing takes place in the unique microclimate of the hills of San Daniele del Friuli. The finished product has unique sensory properties: sweet to the taste, soft on the palate, with unmistakable aromas.





Toelettature disponibili

Available trimming



PRESSATO FIORE
deboned pressed Fiore



Prosciutto San Daniele DOP disossato / deboned

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340009	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg	pressato Fiore deboned pressed Fiore

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ **Without lactose and milk derivatives**

Speck

Una rinomata specialità dei monti del Nord est dell'Italia, dall'aroma ricco e deciso, caratterizzato da una sapiente affumicatura naturale e un'equilibrata aromatizzazione con ginepro e spezie.

A renowned speciality of the North Eastern Italian mountains, with a rich and assertive aroma, characterized by a wise natural smoking and a balanced flavouring with juniper and spices.



Speck

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340084	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg	a metà sottovuoto half, vacuum

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ **Without lactose and milk derivatives**

**Prosciutto
di Parma DOP**



**Prosciutto crudo
Fuoriclasse**



**Prosciutto
Crudo Bosco**



PROSCIUTTI CRUDI

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV - pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Description
340014	Prosciutto di Parma	9,5 kg	2	365 gg / days	intero con osso whole with bone
340028	Prosciutto di Parma	6,4 kg	2	180 gg / days	intero, disossato, pressato, lavato whole, deboned, pressed, washed
340026	Prosciutto di Parma	7,5 kg	2	180 gg / days	intero pressato Fiore whole, deboned pressed Fiore
343030	Prosciutto di Parma	8,5 kg	2	180 gg / days	intero pressato Fiore whole, deboned pressed Fiore
340033	Prosciutto di Parma	7,5 kg	2	180 gg / days	intero, Addobbo whole, deboned Addobbo
340032	Prosciutto di Parma	8,5 kg	2	180 gg / days	intero, Addobbo whole, deboned Addobbo
340034	Prosciutto di Parma	3 kg	4	180 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum
994581	Prosciutto di Parma	4,6 kg	6	105 gg / days	mattonella block
340032	Prosciutto di Parma	3 kg	6	105 gg / days	mattonella a metà half block
340070	Prosciutto crudo Fuoriclasse	7+ kg	1	180 gg / days	intero, pressato Fiore whole, deboned pressed Fiore
340071	Prosciutto crudo Fuoriclasse	7+ kg	1	180 gg / days	intero, Addobbo whole, deboned Addobbo
340048	Prosciutto crudo Bosco	7 kg	2	365 gg / days	intero con osso whole with bone
340055	Prosciutto crudo Bosco	5,8 kg	2	180 gg / days	intero, disossato, lavato, pressato whole, deboned, washed, pressed
340057	Prosciutto crudo Bosco	6,5 kg	2	180 gg / days	intero pressato Fiore whole, deboned pressed Fiore
340167	Prosciutto crudo Bosco	6,2 kg	2	180 gg / days	intero pressato Fiore whole, deboned pressed Fiore
340069	Prosciutto crudo Bosco	4,5 kg	2	180 gg / days	intero Pelatello, sottovuoto whole, deboned Pelatello, vacuum
340058	Prosciutto crudo Bosco	2,4 kg	4	180 gg / days	a metà, pressato Fiore, sottovuoto half, deboned pressed Fiore, vacuum
340068	Prosciutto crudo Bosco	2,5 kg	4	180 gg / days	a metà, Pelatello, sottovuoto half, deboned Pelatello, vacuum
340061	Prosciutto crudo Bosco	1 kg	8	180 gg / days	un quarto a quarter
340059	Prosciutto crudo Bosco	2,7 kg	6	180 gg / days	mattonella a metà half block
340009	Prosciutto di San Daniele DOP	7,5 kg	2	180 gg / days	intero disossato, pressato Fiore whole, deboned pressed Fiore
340084	Speck	2,5 kg	4	120 gg / days	a metà sottovuoto half, vacuum



Italia Alimentari S.p.A.

Busseto, Parma
Sede Legale
Via Europa, 14
Tel + 39 0524 930311
Fax + 39 0524 930022

Gazoldo degli Ippoliti, Mantova
Sede operativa e Uffici
Via Marconi, 3
Tel + 39 0376 6801
Fax + 39 0376 657651

Postalesio, Sondrio
Produzione Bresaole e Carpacci
Via Crocetta, 2
Tel + 39 0342 491100
Fax + 39 0342 493849