



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



ECCELLENZE
STAGIONATE



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 deli meats, 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.



Le Eccellenze stagionate

La gamma delle Eccellenze stagionate comprende il **Culatello di Zibello DOP**, la **Culatta di Busseto**, la **Coppa di Parma IGP**.

Tutte le Specialità stagionate Ibis sono **senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e derivati del latte e senza glutammato**.

*The range of cured meat Excellences includes the **Culatello di Zibello DOP**, the **Culatta of Busseto**, the **Coppa di Parma IGP**. All Ibis cured specialties are **gluten-free, no added polyphosphates, lactose and milk derivatives free and no glutamate**.*

Le zone di produzione

Production areas

Tutte le nostre Eccellenze Stagionate sono preparate a **Busseto**, nel centro della **campagna parmense**, tra la via Emilia e il Po dove, da sempre, l'**inimitabile clima** permette la **maturazione** di questi grandi vanti della **gastronomia parmense**.

*All our cured meat Excellences are prepared at **Busseto**, in the centre of the **Parma countryside**, between **Via Emilia** and **Po river** where the **inimitable climate** allows for the **maturity** of these great credits to the **Parma gastronomy**.*

Superficie cantina

Cellar surface

1478 m²

Anno di costruzione

Year of construction

2005

Caratteristiche

Pareti di mattoni, pavimenti porosi e fondamenta che appoggiano su sabbia e sassi, per lasciare traspirare l'umidità naturale propria della riva del Po.

Characteristics

Walls of bricks, porous floors and foundations that rest on sand and rocks, to let the natural damp of the Po river banks transpire

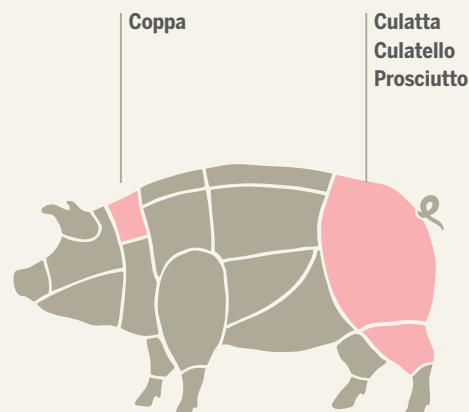


I tagli

Cuts

Le Eccellenze stagionate provengono dalla parte più nobile della **coscia suina**, il muscolo centrale, privato dell'osso e lavorato sapientemente dai nostri maestri norcini.

*The cured meat Excellences come from the most noble part of the **pork thigh**, the central muscle, boned and worked by our master pork-butchers.*



Culatta di Busseto



L'unica di carne nazionale, lasciata stagionare in cantina, la stessa in cui matura il culatello.

Si prende il cuore della coscia suina senza osso, senza gambo e senza fiocco. Si procede ad una salatura e un **massaggio manuale**. A differenza del culatello, la Culatta non viene insaccata: un lato è coperto dalla cotenna, mentre la parte magra viene ricoperta di sugna per mantenere la morbidezza durante i **14 mesi di stagionatura**. La sua forma permette di ottenere fette morbide al taglio che si caratterizzano per il colore rosso uniforme con la presenza di grasso tra i fasci muscolari. **Il profumo è molto intenso e "di cantina"**, il gusto morbido, dolce e raffinato.

The only one made from national meat, left to cure in cellars, the same in which culatello matures.

*The boneless centre of the leg is taken, without stem and without Fiocco. Salting and a **hand massage** are done. Unlike culatello, Culatta is not bagged: one side is covered by the rind, while the lean part is covered with grease to maintain softness during the **14 months of curing**. Its shape allows soft cut slices that are a uniform red colour with the presence of intramuscular fat. The **scent is very intense and "cellar-like"**, the taste is soft, sweet and refined.*



Premiata con 5 spilli 📌📌📌📌📌

Massimo riconoscimento d'eccellenza assegnato dalla Guida "Salumi d'Italia".

Awarded with 5 pins

Maximum recognition of excellence assigned by the "Salumi d'Italia" guide.



Intera
whole

A metà
half

Culatta di Busseto

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340992	5 kg	1 pz/ct	150 gg / GAR. 100 gg	intera whole
340993	2,5 kg	2 pz/ct	90 gg / GAR. 60 gg	a metà , sottovuoto half, vacuum
340994	5 kg	1 pz/ct	150 gg / GAR. 100 gg	intera senza anchetta , sottovuoto whole, hip removed, vacuum

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ **Lactose free, no milk derivatives**

Culatello di Zibello DOP



È il prodotto più pregiato ed esclusivo di tutta la salumeria italiana.

Nasce nel cuore della campagna parmense dove le nebbie invernali, l'aria umida e i forti sbalzi termici gli conferiscono le sue **inconfondibili note di dolcezza, delicatezza e profumo**. La carne scelta è il muscolo centrale della coscia di suino, il più adatto ad una **lunga stagionatura**. Il Culatello viene massaggiato a mano dai maestri norcini, salato, pepato e fatto riposare per qualche giorno. Infine viene insaccato in budello naturale, cucito, **legato a mano** e stagionato in cantina per almeno 10/12 mesi.

Al taglio la fetta si presenta di colore rosso uniforme con presenza di grasso bianco tra i fasci muscolari. Il sapore è unico, con un profumo intenso di stagionatura e una dolce fragranza derivante dalla leggera aggiunta di sale.

✓ **Legatura a mano** ✓ **Almeno 10 mesi di stagionatura** ✓ **Profumo intenso**

It is the most prized and exclusive product of all Italian delicatessen.

*It comes from the heart of the Parma countryside where winter fogs, damp air and strong heat changes give it its **unmistakable notes of sweetness, delicacy and aroma**. The selected meat is the central leg muscle of the pig, the most suitable one for **long curing**. Culatello is hand-massaged by the **Master Pork-Butchers** ("norcini"), salted, peppered and left to rest for a few days. Finally it is sacked in natural gut, sewn, **hand-tied** and cured in the cellar for at least 10/12 months.*

When cut, the slice is uniform in red color with white fat between the muscle strips. The flavour is unique, with an intense curing scent and a sweet fragrance resulting from the slight addition of salt.

✓ **Hand tying** ✓ **At least 10-month curing** ✓ **Intense aroma**



Intero
whole



✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ **Lactose free, no milk derivatives**

A metà
half



Culatello di Zibello DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340020	4 kg	1 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	intero whole
340021	2 kg	2 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	a metà , sottovuoto half, vacuum

Culatello di Cantina

È un culatello speciale per il banco gastronomia, lavorato secondo la **ricetta tradizionale**. Al termine del processo di stagionatura il prodotto viene pressato per ottenere una forma più regolare che ottimizza la resa di affettatura. Dal **gusto morbido**, è un prodotto di alta gastronomia con una elevata praticità di utilizzo.

It is a special Culatello for the gourmet counter, processed according to the traditional recipe. At the end of the maturing process, the product is pressed to obtain a cylindrical shape that optimises slicing yield. With a soft taste, it is a high gourmet product with a high practicality of use.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340991	2 kg	4 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	a metà , sottovuoto half, vacuum



Coppa di Parma IGP



Dall'attenta selezione di coppe nazionali e da una lavorazione artigianale, seguendo le antiche tradizioni parmensi, nasce questa Coppa, che rispetta pienamente i dettami dell'Indicazione Geografica Protetta. Le migliori coppe suine sono lavorate con la concia tipica di Parma e insaccate in budello naturale. La concia studiata ad arte e la stagionatura in cantine naturali donano alla Coppa di Parma un aroma intenso di stagionatura ed un gusto morbido e delicato.

✓ Insaccata in budello naturale ✓ Legata a mano ✓ Lunga stagionatura

From the careful selection of national meat and craftsmanship, following the ancient Parma traditions, this Coppa fully respects the dictates of the Protected Geographical Indication.

*The best pork Coppe are processed with the typical tannery of Parma and bagged in **natural casing**. The art of expert master meat curers and seasoning in natural cellars give Parma Coppa an intense aroma of curing and a soft and delicate taste.*

✓ Bagged in natural casing ✓ Hand-tied ✓ Long curing



✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ **Lactose free, no milk derivatives**

Coppa di Parma IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
344612	1,5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera whole
344617	0,9 kg	4 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà , sottovuoto half, vacuum

Coppa Emiliana

È una Coppa **tipica emiliana**, prodotta in budello sintetico e rete. Si caratterizza per una moderata presenza di grasso, **un profumo aromatico speziato** ed un **gusto dolce**.

*It's a **typical Emilian** coppa, produced in synthetic casing and mesh. It is characterised by a reduced fat content, a **spicy aromatic scent** and a **sweet taste**.*

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
344705	1,8 kg	2 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	intera whole
344615	0,7 kg	4 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà , sottovuoto half, vacuum



**Coppa di
Parma IGP**



**Culatello di
Zibello DOP**



**Culatta di
Busseto**



ECCELENZE STAGIONATE

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV pz/ct Sum - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340992	Culatta di Busseto	5 kg	1	150 gg/days GAR. 100 gg/days	intera whole
340993	Culatta di Busseto	2,5 kg	2	90 gg/days GAR. 60 gg/days	a metà sottovuoto half vacuum
340994	Culatta di Busseto	5 kg	1	150 gg/days GAR. 100 gg/days	intera, senza anchetta whole, hip removed
340020	Culatello di Zibello DOP	4 kg	1	180 gg/days GAR. 120 gg/days	intero whole
340021	Culatello di Zibello DOP	2 kg	2	180 gg/days GAR. 120 gg/days	a metà sottovuoto half vacuum
340091	Culatello di Cantina	2 kg	4	180 gg/days GAR. 120 gg/days	a metà sottovuoto half vacuum
344612	Coppa di Parma IGP	1,5 kg	2	120 gg/days GAR. 80 gg/days	intera whole
344617	Coppa di Parma IGP	0,9 kg	4	120 gg/days GAR. 80 gg/days	a metà sottovuoto half vacuum
344705	Coppa Emiliana	1,8 kg	2	180 gg/days GAR. 120 gg/days	intera whole
344615	Coppa Emiliana	0,7 kg	4	120 gg/days GAR. 80 gg/days	a metà sottovuoto half vacuum



www.ibis-salumi.com

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 Bresale e Carpacci**
Via Crocetta, 2
Tel + 39 0342 491100
Fax + 39 0342 493849