



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



PROSCIUTTI **COTTI**
E ARROSTI



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 cotti

La gamma dei Prosciutti cotti varia per **materia prima, forma e ingredienti**: dalle ricette più tradizionali all'utilizzo degli attuali **conservanti di origine vegetale**, adatti a soddisfare ogni esigenza di consumo. Tutti i prosciutti cotti Ibis sono senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e proteine del latte.

*The range of cooked hams varies by **raw material, shape and ingredients**: from the most traditional recipes to the use of the present **preservatives of plant origin**, suitable to meet any need for consumption.*

All Ibis cooked hams are gluten-free, no added polyphosphates, no lactose and milk proteins.

La lavorazione Nello stabilimento di Busseto, Parma

Processing at the Busseto plant in Parma

Italia

Busseto (PR)



1



Selezione della materia prima
Selection of the raw material

2



Rifilatura delle carni selezionate
Trimming of the selected meat

3



Aggiunta di salamoia: definisce sapore e aroma
Adding brine: it defines flavour and aroma

4



Zangolatura: un massaggio che dura fino a 24 ore
Churning: a massage that lasts up to 24 hours

5



I prosciutti vengono disposti manualmente negli stampi
The hams are placed manually in the molds

6



Segue una lenta cottura a vapore che determina la perdita dell'acqua e la definizione dell'aroma e della morbidezza
Slow steam cooking follows to determine the loss of water and the definition of aroma and softness

7



Una volta raffreddato, il prosciutto viene tolto dallo stampo e confezionato sottovuoto
Once cooled, the ham is removed from the mold and vacuum packed

8



In ultimo, il prosciutto viene pastorizzato e poi è pronto per la vendita
Once cooled, the ham is removed from the mold and vacuum packed 24 hours

I tagli e le forme

Cuts and shapes

Il prosciutto cotto si ottiene dalla coscia del suino, ovvero l'arto posteriore privato dell'osso. La coscia, che varia in base al peso del suino, determina, insieme alla tipologia degli ingredienti utilizzati, le varie categorie di prosciutto cotto: **Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale, Alta Qualità, Scelto, Cotto** mentre in base allo stampo di cottura si ottengono diverse forme: **Alta Resa, Bauletto** oppure **Castagna**.

*The cooked ham is obtained from the hind leg of the pig: the rear limb with the bone removed. The leg, which varies according to the weight of the pig, determines, along with the type of ingredients used, the various categories of cooked ham: **High Quality National Cooked Ham, High Quality, Selected, Cooked** whereas based on the cooking mold we obtain **High Yield, Small Chest** or **Chestnut shapes**.*



Alta Resa



Castagna



Bauletto

Trenta più

Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale



Fino a 30 giorni di maturazione in osso.

La frollatura Dry-Aging è un'antica tecnica di maturazione delle cosce suine, che dopo la selezione vengono lasciate riposare per un determinato periodo di tempo a umidità e temperature controllate, in un microclima che favorisce ed esalta la concentrazione di tutti i sapori della carne.

Dry-aged, up to 30 days of maturation on the bone.

Dry-aging is an ancient maturation technique for pork haunches on the bone, based on time and waiting. This process is only possible using high quality haunches, which after selection are left to rest for a certain period of time at controlled humidity and temperature, in a microclimate that favours and enhances the concentration of all the meat flavours.



Per la produzione di questo Prosciutto cotto di alta qualità vengono utilizzate solo cosce di suini italiani.

La carne è lasciata a **riposo in osso fino a 30 giorni** a umidità e temperatura controllate, successivamente viene rfilata e lavorata dai nostri maestri norcini. **La coscia è massaggiata a lungo prima della cottura**, per garantire un prosciutto cotto estremamente morbido.

Segue una lenta cottura della carne in uno stampo alta resa, che esalta la compattezza del prodotto durante l'affettatura. Dopo questa lenta cottura il prosciutto cotto dry-aged avrà una tenerezza ed una morbidezza eccezionali, con un profumo intenso e distintivo.

For the production of this high-quality cooked ham, only haunches from Italian pigs are used. The meat is left to rest on the bone for up to 30 days at controlled humidity and temperature, then trimmed and processed by our master butchers. The haunch is massaged thoroughly before cooking to ensure an extremely tender cooked ham. This is followed by slow cooking in a high-yield mold, which enhances the product's compactness during slicing. After this slow cooking, the dry-aged cooked ham will have exceptional tenderness and softness, with an intense and distinctive aroma.



- ✓ 100% CARNE ITALIANA
- ✓ Carne Dry-Aged
- ✓ Senza glutine e senza lattosio

-
- ✓ 100% ITALIAN MEAT
 - ✓ Dry-Aged meat
 - ✓ Gluten and lactose-free

Trenta più - Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
341061	10 kg	1 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	carne dry-aged - forma alta resa dry-aged meat, alta resa shape

Cuor di Natura

Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale

Partendo dall'attenta selezione delle migliori carni provenienti dalle nostre terre, Cuor di Natura rappresenta la ricerca costante dell'eccellenza: un impegno a offrire prodotti che siano non solo buoni, ma anche autenticamente italiani, garantendo qualità e tradizione in ogni fetta.

✓ **100% CARNE ITALIANA**

"Starting from the careful selection of the finest meats from our lands, Cuor di Natura represents the constant pursuit of excellence: a commitment to offering products that are not only good but also authentically Italian, ensuring quality and tradition in every slice."

✓ **100% ITALIAN MEAT**



CARNE ITALIANA

ITALIAN MEAT



✓ **100% CARNE ITALIANA**

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti**

✓ **100% ITALIAN MEAT**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ *Lactose free, no milk derivatives, no added polyphosphates and monosodium glutamate.*



Cuor di Natura - Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
341005	10 kg	1 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	forma alta resa alta resa shape

Gran Verdi

Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale

Un prosciutto cotto di sola **carne nazionale**, ottenuto da cosce di suini pesanti padani altamente selezionate lavorate nella terra dell'alta salumeria italiana. La marezatura perfettamente equilibrata dona naturale succosità al prodotto e la cottura al vapore ne esalta le caratteristiche aromatiche, conferendo una **straordinaria morbidezza**. La cottura avviene nello stampo speciale ad **Alta Resa** in modo che le fette si mantengano regolari dall'inizio alla fine

✓ **100% CARNE ITALIANA**

✓ **LENTA COTTURA A VAPORE**

✓ **ALTA RESA**

A cooked ham of only national meat, obtained from hind legs of heavy Po valley high-grade selected pigs, processed in the land of high Italian delicatessen. Perfectly balanced marbling gives natural juiciness to the product and steam cooking exalts the aromatic characteristics, giving extraordinary softness. Cooking takes place in the special high yield mold so that the slices are regular from start to finish.

✓ **100% ITALIAN MEAT**

✓ **SLOW STEAM COOKING**

✓ **HIGH YIELD SHAPE**



✓ **100% CARNE ITALIANA**

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti**

✓ **100% ITALIAN MEAT**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ **Lactose free, no milk derivatives, no added polyphosphates and monosodium glutamate.**



Gran Verdi - Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
347600	10 kg	2 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	forma alta resa alta resa shape

Dieci e Lode

Prosciutto Cotto Alta Qualità



Almeno 10 giorni di maturazione in osso.

La frollatura Dry-Aging è un'antica tecnica di maturazione delle cosce suine, che dopo la selezione vengono lasciate riposare per un determinato periodo di tempo a umidità e temperature controllate, in un microclima che favorisce ed esalta la concentrazione di tutti i sapori della carne.

At least 10 days of maturation on the bone.

Dry-aging is an ancient maturation technique for pork haunches on the bone, based on time and waiting. This process is only possible using high quality haunches, which after selection are left to rest for a certain period of time at controlled humidity and temperature, in a microclimate that favours and enhances the concentration of all the meat flavours.



Per la produzione di questo Prosciutto cotto di alta qualità vengono utilizzate solo cosce selezionate.

La carne è lasciata a **riposo in osso per almeno 10 giorni** a umidità e temperatura controllate, successivamente viene rfilata e lavorata dai nostri maestri norcini. **La coscia è massaggiata a lungo prima della cottura**, per garantire un prosciutto cotto estremamente morbido.

Segue una lenta cottura della carne in uno stampo a castagna, che esalta la compattezza del prodotto durante l'affettatura. Dopo questa lenta cottura il prosciutto cotto dry-aged avrà una tenerezza ed una morbidezza eccezionali, con un profumo intenso e distintivo.

For the production of this high-quality cooked ham, only selected haunches are used. The meat is left to rest on the bone for at least 10 days at controlled humidity and temperatures, then trimmed and processed by our master butchers. The haunch is massaged thoroughly before cooking to ensure an extremely tender cooked ham. This is followed by slow cooking in a chestnut mold, which enhances the product's compactness during slicing. After this slow cooking, the dry-aged cooked ham will have exceptional tenderness and softness, with an intense and distinctive aroma.



- ✓ Incredibilmente morbido e saporito
- ✓ Carne Dry-Aged
- ✓ Senza glutine e senza lattosio
- ✓ Senza polifosfati aggiunti

- ✓ Incredibly soft
- ✓ Dry-Aged meat
- ✓ Gluten and lactose-free
- ✓ Without added polyphosphates

Dieci e lode - Prosciutto Cotto Alta Qualità

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
341060	9 kg	2 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	carne dry-aged - forma castagna dry-aged meat, chestnut shape

Gran Cotto d'Emilia

Prosciutto Cotto Alta Qualità

Prodotto nel nostro stabilimento di Busseto, nel cuore dell'Emilia.

Si presenta di un bel colore ambrato sulla cotenna e roseo sulla superficie interna, con grasso ben distribuito che dona morbidezza. Il profumo è delicato, il gusto è morbido, dolce e vellutato.

✓ **Grasso ben distribuito**

✓ **Profumo delicato e gusto morbido.**

Produced in our factory in Busseto, in the heart of Emilia. It has a beautiful amber color on the rind and pink on the inner surface, with well distributed fat that gives softness. The scent is delicate, the taste is soft, sweet and velvety.

✓ *Well distributed fat*

✓ *Delicate scent and soft taste*



✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ *Lactose free, no milk derivatives, no added polyphosphates and monosodium glutamate.*

Gran Cotto d'Emilia

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
344602	8,5 kg	2 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	forma castagna chestnut shape

Cotto al Bacio

Prosciutto Cotto Scelto



È un prosciutto cotto scelto, prodotto per un'alta resa. Il suo segreto sta nella fase della cottura, che lo rende **"cotto al bacio"**. La lenta cottura a vapore, infatti, regala a questo prosciutto cotto il giusto grado di umidità, un **profumo piacevole** e un **sapore delicato**, che lo rendono adatto alla degustazione di tutti i palati.

✓ **Cottura lenta** ✓ **Sapore delicato**

*A cooked ham, produced for a high yield. Its secret lies in the cooking phase, which makes it **"cooked to perfection"**. Slow steaming is what gives this cooked ham the right degree of humidity, a **pleasing scent** and a **delicate flavour**, which make it suitable for all palates.*

✓ **Slow cooking** ✓ **Delicate taste**

SENZA GLUTINE, senza lattosio e derivati del latte, senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

GLUTEN FREE, Lactose free, no milk derivatives, no added polyphosphates and monosodium glutamate.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
341001	9 kg	2 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	forma alta resa alta resa shape

Rosa Velo

Prosciutto Cotto



La sua forza sta nell'ottimo rapporto **qualità/prezzo**. La dolce cottura gli garantisce un'ottima tenuta di fetta e un bel **colore rosa**, un **gusto morbido** e succoso e un profumo intenso. È adatto sia alla degustazione che alla ricettazione, gustoso e conveniente in ogni occasione.

✓ **Gusto morbido** ✓ **Ottima tenuta in affettatura**

*Its strength lies in its excellent **quality/price** relationship. Gentle cooking guarantees an excellent slice and a nice **rosy colour**, a **soft juicy taste** and an intense scent. It is suitable for both eating as is and recipes, tasty and convenient on any occasion.*

✓ **Soft taste** ✓ **Excellent hold when sliced**

SENZA GLUTINE, senza lattosio e derivati del latte, senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

GLUTEN FREE, Lactose free, no milk derivatives, no added polyphosphates and monosodium glutamate.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
341000	8 kg	2 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	forma bauletto bauletto shape

Arrosto alle Erbe

Prosciutto cotto arrosto aromatizzato

Un prosciutto arrosto preparato con l'aggiunta di erbe e spezie naturali.

La lenta lavorazione e la cottura delicata ne esaltano il sapore, donandogli una spiccata aromatizzazione e un'elevata morbidezza. Si presenta di un colore rosa tenue con tonalità più cariche in concomitanza dei fasci muscolari, segno di grande qualità della carne utilizzata. Si contraddistingue inoltre per un profumo intenso, un gusto delicato, invitante e con delle decise note speziate.

✓ **Aromatizzazione alle erbe**

✓ **Lenta cottura.**

Roast ham with natural herbs and spices added.

Slow processing and delicate cooking enhance its flavour, giving it a strong aroma and a good softness. It has a soft rosey color with stronger shades in the muscles, a sign of quality of the meat used. It is also distinguished by its intense scent, a delicate inviting taste, with distinctive spicy notes..

✓ **Flavoured with herbs**

✓ **Slow cooking**

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ **Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ **Lactose free, no milk derivatives, no added polyphosphates and monosodium glutamate.**



Arrosto alle Erbe

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340170	8 kg	1 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	intero whole

Porchetta

Ricetta regionale

Regional recipe



Una **speciale cottura** che conferisce alla porchetta una crosta fragrante dal colore dorato. È preparata con ingredienti e aromi semplici come **sale, pepe, aglio** per esaltare il sapore della carne..

✓ **Cottura lenta**

Special cooking which gives the porchetta a fragrant golden crust. It is prepared with simple ingredients and aromas such as **salt, pepper, garlic** to exalt the flavour of the meat.

✓ **Slow cooking**

SENZA GLUTINE, senza lattosio e derivati del latte, senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

GLUTEN FREE, Lactose free, no milk derivatives, no added polyphosphates and monosodium glutamate.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340865	4 kg	2 pz/ct	180 gg / GAR. 120 gg	a metà, sottovuoto half, vacuum

Arrosto di Tacchino

Specialità al forno

Oven specialty



Le fese di tacchino vengono lavorate con cura per preservarne la delicatezza e il gusto. La **cottura dolce** e prolungata fa sì che il prodotto si presenti compatto, garantendone così l'integrità del taglio sia a macchina che a coltello.

✓ **Pochi grassi** ✓ **Ricetta leggera**

The turkey thighs are carefully processed to preserve their delicacy and taste. Gentle slow cooking make the product compact, thus guaranteeing wholeness of both machine and hand slicing.

✓ **Low fat** ✓ **Excellent hold when sliced**

SENZA GLUTINE, senza lattosio e derivati del latte, senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

GLUTEN FREE, Lactose free, no milk derivatives, no added polyphosphates and monosodium glutamate.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340866	2,5 kg	2 pz/ct	90 gg / GAR. 60 gg	a metà, sottovuoto half, vacuum

**Cuor di
Natura**



Dieci e Lode



Trenta più

**Arrosto
alle Erbe**



PROSCIUTTI COTTI E ARROSTI

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV pz/ct Sum - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	EAN CODE
341061	Trenta più Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale	10 kg	1	180 gg / days GAR. 120 gg / days	carne dry-aged - forma alta resa dry-aged meat - alta resa shape
341005	Cuor di Natura Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale	10 kg	1	180 gg / days GAR. 120 gg / days	forma alta resa alta resa shape
347600	Gran Verdi Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale	10 kg	2	180 gg / days GAR. 120 gg / days	forma alta resa alta resa shape
341060	Dieci e Lode Prosciutto Cotto Alta Qualità	9 kg	2	180 gg / days GAR. 120 gg / days	carne dry-aged - forma castagna dry-aged meat - chestnut shape
344602	Gran Cotto d'Emilia Prosciutto Cotto Alta Qualità	8,5 kg	2	180 gg / days GAR. 120 gg / days	forma castagna chestnut shape
341001	Cotto al Bacio Prosciutto Cotto Scelto	9 kg	2	180 gg / days GAR. 120 gg / days	forma alta resa alta resa shape
341000	Rosa Velo Prosciutto Cotto	8 kg	2	180 gg / days GAR. 120 gg / days	forma bauletto bauletto shape
340170	Prosciutto cotto Arrosto alla Erbe	8 kg	1	180 gg / days GAR. 120 gg / days	intero whole
340865	Porchetta	4 kg	2	180 gg / days GAR. 120 gg / days	a metà, sottovuoto half, vacuum
340866	Arrosto di Tacchino	2,5 kg	2	90 gg / days GAR. 60 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