



Eccellenza e qualità

CATALOGO

PRODOTTI



L'azienda nasce nel cuore dell'Emilia, terra ricca di prodotti e di buon gusto, ad opera di Francesco Ferrari che negli anni 80 credette alla sua visione familiare e imprenditoriale fondendo gusto e tradizione.

La passione del fondatore si è trasmessa di generazione in generazione alla famiglia creando così lo stile di casa Buona Emilia





PROSCIUTTI CRUDI

Prosciutto di Parma

San Daniele

Nazionale

Mec

PROSCIUTTI COTTI

Cotto Nazionale

Cotto Alta Qualità

Cotto Scelto

Parma

Prosciutto lavorato e stagionato a Langhirano (Parma), utilizzando cosce di Suino Pesante, secondo il disciplinare della D.O.P. dall'esperienza di uomini che fanno della loro artigianalità e passione un prodotto non per Tutti.

Cod. 301

Parma c/o Gran Riserva

Stagionatura: 20 mesi

Pezzatura: 10,5 + kg

Cartone da 2 pezzi

Cod. 302

Parma c/o Etichetta Blu

Stagionatura: 18 mesi

Pezzatura: 10,5 + kg

Cartone da 2 pezzi

Cod. 303

Parma s/o Etichetta Blu

Stagionatura: 16/18 mesi

Pezzatura: 8 + kg

Cartone da 2 pezzi

Disponibile in f.to pressato o addobbo.





Selezioniamo e puntiamo i migliori prosciutti per darvi l'eccellenza nei vostri banchi



San Daniele

La coscia intera di San Daniele mantiene lo zampino. Questo elemento non è solo eredità della tradizione, bensì facilita il drenaggio dell'umidità favorendo la buona stagionatura. Il prosciutto di San Daniele è un'eccellenza italiana, un miracolo che da secoli si compie nello stesso modo, lasciando intatto il gusto unico della tradizione perché fine, delicato al palato, di qualità pregiata.



Cod. 304

San Daniele c/o Gran Riserva
Stagionatura: 18 mesi

Pezzatura: 11 kg

Cartone da 2 pezzi

Cod. 305

San Daniele s/o Gran Riserva
Stagionatura: 18 mesi

Pezzatura: 8 + kg

Cartone da 2 pezzi

Disponibile in f.to pressato o
addobbo

Nazionale

Il nostro Prosciutto Nazionale È di carne suina fresca di origine rigorosamente italiana. Un prodotto altamente genuino. La semplicità È il suo forte: oltre alla carne, solo sale, spezie e aromi naturali. Nessun conservante nÈ alcun ingrediente provenienti da OGM.

Cod. 401

Nazionale c/o

Stagionatura: 12/15 mesi

Pezzatura: 10+ kg

Cartone da 2 pezzi

Cod. 402

Nazionale s/o

Stagionatura: 12/15 mesi

Pezzatura: 8+ kg

Cartone da 2 pezzi

Disponibile in f.to pressato o addobbo.



Parma disossati



Coscia suina Nazionale
PESO: 8+ Kg
STAGIONATURA: 16+ Mesi
CONFEZIONE: confezione
pressato
SHELF LIFE: 6 mesi per il
prodotto confezionato,
correttamente conservato

Nazionale disossati

Coscia suina Nazionale

PESO: 7 / 7,5 Kg

CONFEZIONE: sottovuoto
nella rete

SHELF LIFE: 6 mesi per il
prodotto intero,
correttamente conservato



Mec disossati



Prosciutto crudo Mec selezionato dalle migliori cosce di suino pesante estere, lavorato e stagionato in zona Parma per ottenere le caratteristiche migliori.

Cod. 701

Mec s/o

Stagionatura: 12+ mesi

Pezzatura: 7 kg

Cartone da 2 pezzi

Il prodotto È disponibile in formato pressato e addobbo.

Mec disossato

Prosciutto crudo Mec selezionato dalle migliori cosce di suino pesante estere, lavorato e stagionato in zona Parma per ottenere le caratteristiche migliori.

Cod. 904

Mec s/o

Stagionatura: 10+ mesi

Pezzatura: 7+ kg

Cartone da 2 pezzi

Il prodotto è disponibile in formato pressato e addobbo.



Buona Emilia Gran riserva

BUONA EMILIA 6+ coscie
suino E.U prodotto
igienicamente controllato e
conforme ai pi alti standard:
selezione accurata delle
materie, tecnologia avanzata
delle linee produttive;
massimo impegno volto a
garantire la sicurezza
dell'alimento;
qualit  costante;



Cod. 902

Mec s/o

Stagionatura: 8+ mesi

Pezzatura: 6+ kg

Cartone da 2 pezzi

Il prodotto   disponibile in
formato pressato e
addobbo.

Fior di fesa con cotenna



PESO: 3 Kg
CONFEZIONE: 1/2 con cotenna
sottovuoto nella rete
SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto
sottovuoto, correttamente
confezionato



Buona Emilia srl
Strada della Repubblica, 19 - 43121 Parma
Tel. 05211480633
info@buonaemilia.eu