PROSCIUTTIFICIO

MONTEVECCHIO

PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO

Desideri che si avverano

Tradizione

"Il Prosciuttificio Montevecchio si trova nella Valle del Samoggia, culla di tradizioni, profumi e sapori"

Il Prosciuttificio Montevecchio nasce il 1° luglio 2002 dall'iniziativa di Paolo e Graziano. Nello stabilimento situato a Savigno (Bologna), paese che si trova nella vallata del Samoggia, vengono lavorate tradizionalmente le "cosce del suino".

La mano dell'uomo con l'ausilio di moderne tecnologie, provvedono alle fasi di lavorazione, rifilatura, salatura e stuccatura. Gli ingredienti rimangono quelli tradizionali: carne, sale, aromi naturali ed aria.

Le fasi di lavorazione vengono seguite personalmente dai due soci che vantano una esperienza trentennale nel settore.

Le ottime condizioni micro climatiche ed ambientali, caratteristiche della vallata del Samoggia situata ai piedi dell'Appennino Tosco-emiliano, fanno di Savigno un posto ideale per questo tipo di attività.

I prodotti del Prosciuttificio Montevecchio derivano da una lavorazione semi-artigianale, che non trascura le condizioni di sicurezza e qualità. Le cosce fresche sono lavorate nel rispetto delle normative sanitarie vigenti, in conformità con le normative HACCP.

Il percorso di crescita dell'azienda ha portato al raggiungimento di importanti obiettivi, soprattutto a livello di certificazione qualitativa (ISO 9001, BRC e IFS).

La creatività, l'esperienza e l'amore per le cose buone ha permesso di realizzare prodotti di alta qualità apprezzati su tutto il territorio nazionale.

Amore
“Solo aromi naturali:
aglio, pepe e sale.
Il nostro modo di amare
la materia prima”
PROSCIUTTIFICIO
MONTEVECCHIO

Pazienza
“dal sale alla ‘sùnza’,
passando attraverso
una stagionatura lenta,
rispettosa della natura
e dei suoi tempi”
PROSCIUTTIFICIO
MONTEVECCHIO

Passione

"Solo con le nostre mani, con la tecnologia e con la cura dei dettagli riusciamo ad ottenere il massimo"

PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO

Tradizione
Amore
Pazienza
Passione

I ♥ MONTEVECCHIO

"Il nostro amore lo vedrai
nelle nostre creazioni e lo
sentirai, in tutta la sua forza,
nel tuo palato"

PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO

il Fior di Fesa
PROSCIUTTIFICIO
MONTEVECCHIO

I ♥ FIOR DI FESA

Naturale evoluzione dello sgambato, **il Fior di Fesa Montevecchio**, si presenta con una forma arrotondata che ne facilita e ne ottimizza l'utilizzo. Le sue morbide fette, si presentano al taglio in tutto loro pregio sulla vostra tavola .

Fior di Fesa Dolce

Fior di Fesa al Peperoncino

Fior di Fesa al Pepe

Fior di Fesa al Pepe Rosa

Fior di Fesa sottovuoto

I ♥ FIOR DI FESA

Fior di Fesa affettato

Fior di Fesa pulito fiore

Fior di Fesa pulito fiore scotennato

Fior di Fesa lavato

lo Sgambato
PROSCIUTTIFICIO
MONTEVECCHIO

I ♥ SGAMBATO

Colore vivace, carico di sapori legati alla tradizione e ricoperto di profumi e di spezie, **lo Sgambato Montevecchio**, trova il suo abbinamento perfetto in vini strutturati.

Sgambato Dolce

Sgambato al Peperoncino

Sgambato al Pepe

Sgambato al Pepe Rosa

I ♥ SGAMBATO

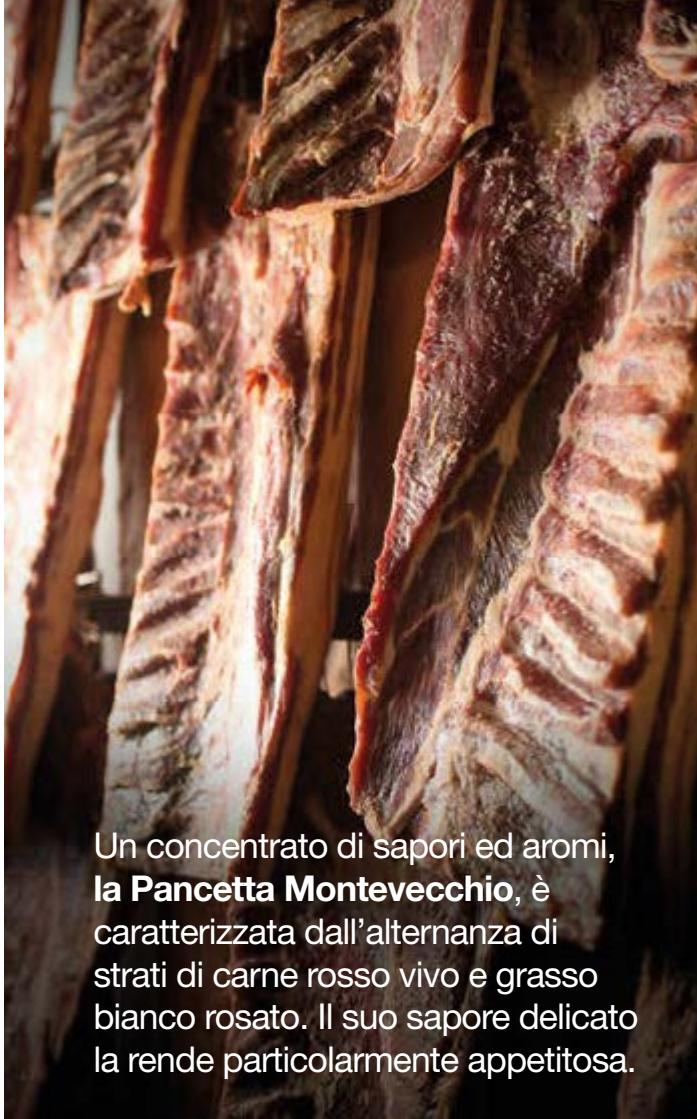
Sgambato pulito fiore

Sgambato lavato

La Pancetta

I ♥ PANCETTA

Pancetta Dolce — *Pancetta al Peperoncino* — *Pancetta al Pepe* — *Pancetta affumicata* — *Pancetta al Pepe Rosa*



Un concentrato di sapori ed aromi, **la Pancetta Montevecchio**, è caratterizzata dall'alternanza di strati di carne rosso vivo e grasso bianco rosato. Il suo sapore delicato la rende particolarmente appetitosa.

la Culatta
PROSCIUTTIFICIO
MONTEVECCHIO

I ♥ CULATTA

Culatta con cotenna

La parte preziosa della coscia si va ad unire alle sapienti mani dei mastri salumieri del Prosciuttificio Montevecchio per dare vita a questo gioiello:
la Culatta Montevecchio.

il Guanciale
PROSCIUTTIFICIO
MONTEVECCHIO

I ♥ GUANCIALE

Ricavato dalla guancia del maiale, **il Guanciale Montevecchio**, viene aromatizzato in maniera norcina. Particolarmente adatto in cucina dove il suo grasso nobile va ad arricchire le tue ricette.

Guanciale Dolce

Guanciale al Peperoncino

Guanciale al Pepe

Guanciale al Pepe Rosa

gli altri sapori
della Valsamoggia...
PROSCIUTTIFICIO
MONTEVECCHIO

I ♥ FIOCCO

Fiocco Dolce

Fiocco al Peperoncino

Fiocco al Pepe

Fiocco pulito fiore

I ♥ SPALLA

Spalla dolce

Spalla al peperoncino

Spalla al pepe

I ♥ POLPA DI SPALLA

Polpa di Spalla Dolce

Polpa di Spalla al Pepe

Polpa di Spalla al peperoncino

I ♥ LONZARDO

Lonzardo dolce

Lonzardo al peperoncino

Lonzardo al pepe

Lonzardo al pepe rosa

Lonzardo affumicato

I ♥ PROSCIUTTO

Prosciutto stagionato

Prosciutto stagionato al pepe

Prosciutto stagionato al peperoncino

Prosciutto stagionato disossato addobbo

Prosciutto stagionato disossato pressato

I ♥ PROSCIUTTO DI PARMA
D.O.P.

Prosciutto di Parma disossato addobbo

Prosciutto di Parma disossato pressato

I ♥ PROSCIUTTO S. DANIELE
D.O.P.

Prosciutto di San Daniele disossato addobbo

Prosciutto di San Daniele disossato pressato

I ♥ LARDO DI MAIALE

I ♥ DOLCE SAVIGNO

I ♥ MONTEVECCHIO

Per saperne di più e scoprire
tutti i nostri prodotti, visita il sito:
www.prosciuttificiomontevecchio.it

o scrivici a:
info@prosciuttificiomontevecchio.it

I ❤ MONTEVECCHIO

Prosciuttificio Montevecchio
Via della Libertà, 67 - 40053 Loc. Savigno
Valsamoggia (Bologna)
Tel. 051.6708245 - Fax 051.6708866
info@prosciuttificiomontevecchio.it
www.prosciuttificiomontevecchio.it

I ♥ PROSCIUTTO®