



Eccellenza e qualità

CATALOGO

PRODOTTI



L'azienda nasce nel cuore dell'Emilia, terra ricca di prodotti e di buon gusto, ad opera di Aldo Ferrante 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 VI.PA





PROSCIUTTI CRUDI

Prosciutto di Parma
San Daniele
Nazionale
Mec

SPECK

Speck

PROSCIUTTI COTTI

Cotto Nazionale
Cotto Alta Qualit 
Cotto Scelto
Cotto Praga

SALUMI

Salame tipo Napoli
Salame tipo Milano
Salami Specialit  Regionali
Fesa di Tacchino
Trancio di Porchetta
Pancette

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 né 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.



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 disponibile in formato pressato e addobbo.



Mec disossato

BUONA EMILIA 6+ coscine
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. 903

Mec s/o

Stagionatura: 8+ mesi

Pezzatura: 6+ kg

Cartone da 2 pezzi

Il prodotto disponibile in
formato pressato e
addobbo.

Speck

Lo speck è un prodotto tipico della regione italiana del Trentino-Alto Adige ed è nato dall'unione dei due metodi di conservazione della carne: la stagionatura, come il prosciutto crudo nell'area mediterranea, e l'affumicatura, tipica del nord Europa. L'Alto Adige trovandosi in una posizione intermedia e godendo di un particolare clima ha fuso i due metodi, producendo lo speck secondo la regola "poco sale, poco fumo e molta aria fresca", che consiste in una salatura moderata e nell'alternanza di fumo e aria fresca.

Cod. 101

Speck squadrato sotto vuoto

Stagionatura: 6 mesi

Pezzatura: 2,5 kg

Cartone da 6 pezzi





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

**SALUMI
TRADIZIONALI**
—italiani—

Cotto Scelto

Selezionato dalle migliori cosce intere E.U. per ottenere un prodotto gustoso e delicato, senza latte, lattosio, glutine e glutammato, senza ipoallergenici*

*vedi etichetta allegata

Cod. 603

Pezatura: 8,5 kg

Cartone da 2 pezzi



Cotto Star



PRELIBATEZZE **PROSCIUTTO COTTO** **STAR**

coscia intera senza polifosfati aggiunti,
latte, lattosio, glutine e glutammato



Selezionato dalle migliori cosce intere E.U. per ottenere un prodotto gustoso e delicato, senza ipoallergenici*

*vedi etichetta allegata

Cod. 604

Pezzatura: 8 kg

Cartone da 2 pezzi

Cotto Praga

Prosciutto Cotto Praga
dalla ricetta tradizionale un
cotto alternativo per i vostri
banchi

Cod. 102

Pezzatura: 8 kg

Cartone da 2 pezzi



Trancio di porchetta



Proposta nel formato a doppio filone, la porchetta cotta al forno È preparata col metodo originale tramandato dalla famiglia Segata.

Cod. 909

Porchetta

Pezzatura: 3,5 kg

Cartone da 3 pezzi

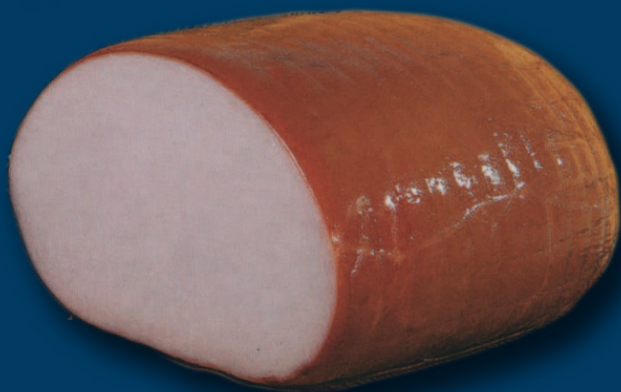
La fesa di tacchino si produce con la lavorazione dei muscoli del petto del tacchino disossati e ripuliti. Questo materiale viene ammorbidito e condito con un mix di sale e spezie e cotto al forno. Dopo questo inserto, la fesa È sottoposta ad una lunga cottura al forno di 6 e 8 ore, ad una temperatura di circa 70 gradi centigradi. Terminata la cottura, la fesa viene, poi, rifinita e affumicata a caldo oppure sottoposta ad un trattamento al caramello. È un alimento molto nutriente e soprattutto leggero, ecco perch si consiglia l'acquisto a coloro che stanno seguendo una dieta sana.

Cod. 401

Fesa di Tacchino

Pezzatura: 2,5 kg

Cartone da 4 pezzi



Salami

Cod. 905

Salame tipo Napoli

Artigianale

Pezzatura: 800g intero s.v.

Cartone da 12 pezzi

Cod. 906

Salame tipo Napoli

Pezzatura: 1,5 kg intero s.v.

Cartone da 6 pezzi

Cod. 907

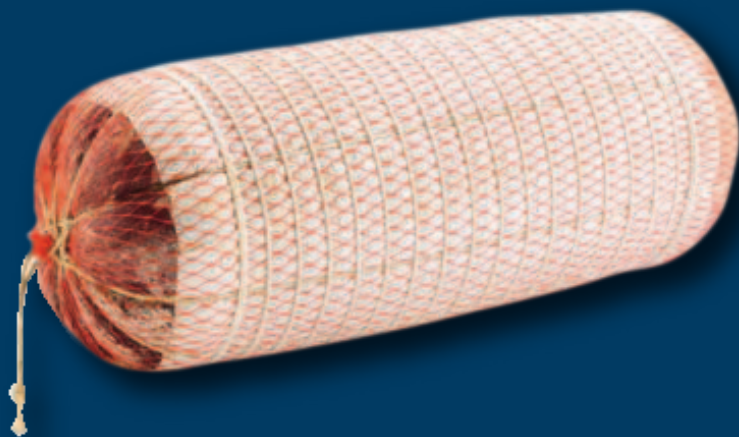
Salame tipo Milano

Pezzatura: 3 kg intero s.v.

Cartone da 2 pezzi



Pancette



Cod. 930

Pancetta coppata

Pezzatura: 3,5 kg

Intera da 3 pz



Cod. 932

Pancetta coppata

Pezzatura: 3,5 kg

Cartone: met  sotto vuoto
6pz



Cod. 934

Pancetta tesa normale

Pezzatura: 1,2 kg

Cartone da 10 pz



Cod. 935

Pancetta tesa affumicata

Pezzatura: 1,2 kg

Cartone da 12 pz





VI.PA S.r.l.
Via Leonina 38/41 (RM)
Tel. +39 06 94809964 - +39 351 8318770
email: vi.pa2016srl@gmail.com
P.Iva 13781031003