



## **POSTAL SALUMI**

### **LISTINO PREZZI 2021**

PROSCIUTTO DI PARMA DOP  
PARMIGIANO REGGIANO DOP  
I NOSTRI SALUMI  
COTECHINO & C.  
VINI DEI NOSTRI COLLI  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA & ACETO BALSAMICO  
BOLLICINE & NON SOLO BOLLICINE  
OLTRE IL VINO  
DOLCE NATALE  
AFFETTATRICI E MORSE STRINGI PROSCIUTTO

## PROSCIUTTI DI PARMA DOP

<p><b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO S.ILARIO</b>  <b>STAGIONATURA 25/27 MESI</b>                  Prosciuttificio Sant'Ilario</p>	<p>INTERO                  CON OSSO ;                  9,5-10,5 Kg</p>	<p style="text-align: center;"><b>21,90</b>  <b>Euro/Kg</b>  <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP S.ILARIO DISOSSATO</b>  <b>STAGIONATURA 25/27 MESI</b>                  Prosciuttificio Sant'Ilario disossato</p>	<p>DISOSSATO                  INTERO,                  IN TRE PEZZI                  E/O A METÀ                  (Con la clausola                  che si acquistino                  entrambe le metà)</p>	<p style="text-align: center;"><b>26,50</b>  <b>Euro/Kg</b>  <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP RISERVA CON OSSO CANTINA FARFALLA</b>  <b>STAGIONATURA 8 MESI</b>                  Prosciutto di Parma con osso</p>	<p>INTERO                  CON OSSO                  10 -11 Kg</p>	<p style="text-align: center;"><b>18.20</b>  <b>Euro/Kg</b>  <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP RISERVA DISOSSATO CANTINA FARFALLA</b>  <b>STAGIONATURA 28MESI</b> Prosciutto di Parma disossato</p>	<p>DISOSSATO                  INTERO,                  IN TRE PEZZI                  E/O A METÀ                  (Con la clausola                  che si acquistino                  entrambe le metà)</p>	<p style="text-align: center;"><b>22,60</b>  <b>Euro/Kg</b>  <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO RISERVA CASA</b>  <b>STAGIONATURA 26/28 MESI</b>                  Prosciutto di Parma con osso</p>	<p>INTERO                  CON OSSO                  10,5-11,2 Kg</p>	<p style="text-align: center;"><b>16,60</b>  <b>Euro/Kg</b>  <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO RISERVA CASA</b>  <b>STAGIONATURA 26/28 MESI</b>                  Prosciutto di Parma disossato</p>	<p>DISOSSATO                  INTERO,                  IN TRE PEZZI                  E/O A METÀ                  (Con la clausola                  che si acquistino                  entrambe le metà)</p>	<p style="text-align: center;"><b>21,60</b>  <b>Euro/Kg</b>  <b>IVA compresa</b></p>

<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO</b> <b>SELEZIONE CANTINE</b> STAGIONATURA 18/22 MESI	<b>INTERO</b> <b>CON OSSO</b> 10,5-11,2 Kg	<b>13,80</b> <b>Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b>
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO</b> <b>SELEZIONE CANTINE</b> STAGIONATURA 18/22 MESI Prosciutto di Parma disossato	<b>DISOSSATO</b> <b>INTERO,</b> <b>IN TRE PEZZI</b> <b>E/O A METÀ</b> <small>(Con la clausola che si acquistino entrambe le metà)</small>	<b>18,00</b> <b>Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b>

### PARMIGIANO-REGGIANO DOP

<b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b> <b>STAGIONATURA 24/26 MESI</b>	PEZZATURA 1,100-1,200 Kg	<b>17,00 Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b>
<b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b> <b>STAGIONATURA 36 MESI</b>	PEZZATURA 1,100-1,200 Kg	<b>19,00 Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b>
<b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b> <b>STAGIONATURA 48 MESI</b>	PEZZATURA 1,100-1,200 Kg	<b>23,00 Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b>
<b>PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE ROSSE</b> <b>STAGIONATURA 26 MESI</b>  <small>Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse di Razza Reggiana</small>	PEZZATURA 0,700-0,800; 1,100- 1,200 Kg	<b>25,00 Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b>
<b>PARMIGIANO REGGIANO BIO MONTAGNA</b> <b>STAGIONATURA 18 MESI</b>		<b>16,90 Euro</b> <b>IVA compresa</b>
<b>PARMIGIANO REGGIANO BIO MONTAGNA</b> <b>STAGIONATURA 24 MESI</b>		<b>19,60 Euro</b> <b>IVA compresa</b>

**A seconda della disponibilità**  
**STAGIONATURE OLTRE 48 MESI - 60 MESI**

## I NOSTRI SALUMI

<p><b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b></p> <p>STAGIONATURA: 20/24 MESI</p> <p>Prodotto nella bassa parmense, la zona rivierasca del fiume Po, lungo tutto il confine delimitato tra le Province di Piacenza e Reggio Nell'Emilia. Si distingue per la particolare caratteristica della lavorazione a caldo della coscia di suino pesante padano, che permette ai norcino di poter utilizzare minime quantità di sale, garantendo a fine stagionatura un inconfondibile profumo e grande delicatezza.</p>	<p>PEZZATURA 4,2 - 5 Kg</p>	<p><b>59,00 Euro/Kg IVA compresa PULITO PRONTO TAGLIO SV 63,00 Euro/Kg</b></p>
<p><b>CULATELLO CLASSICO</b></p> <p>STAGIONATURA : 14/15 MESI</p> <p>Da sapienti mani nasce, e da palati sopraffini e' apprezzato.</p>	<p>PEZZATURA: 4,000 - 4,500 Kg</p>	<p><b>39,00 Euro/Kg IVA compresa</b></p>
<p><b>CULATTA REALE INTERA</b></p> <p>STAGIONATURA: 17/18 MESI</p> <p>Ricavato da coscia di suino pesante padano, stesso taglio usato per il culatello. Non contiene conservanti. Molto apprezzato per il suo gusto delicato e dolce di facile consumo.</p>	<p>PEZZATURA: 5,500 - 6,200 Kg</p>	<p><b>21,90 Euro/Kg IVA compresa</b></p>
<p><b>CULATTA REALE PRONTO TAGLIO</b></p> <p>STAGIONATURA: 17/18 MESI</p> <p>Ricavato da coscia di suino pesante padano, stesso taglio usato per il culatello. Non contiene conservanti. Molto apprezzato per il suo gusto delicato e dolce di facile consumo.</p>	<p>PEZZATURA: 5,200 Kg DISOSSATA PRONTO TAGLIO E/O DIMEZZATA.</p>	<p><b>23,50 Euro/Kg IVA compresa</b></p>

<p><b>SPALLA CRUDA CON OSSO</b></p>		<p><b>12,50 EURO/Kg</b> <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>FIOCCO RUSTICO</b></p> <p>STAGIONATURA: 11/12 MESI</p> <p>Viene ricavato dalla parte della coscia di suino pesante padano utilizzando l'ammasso muscolare magro.</p>	<p>INTERO: 2,200 - 2,600 Kg</p> <p>A METÀ SV : 1,100 - 1,300 Kg</p> <p>INTERO PRONTO TAGLIO SOTTOVUOTO: 2 Kg</p>	<p><b>INTERO: 14,00</b> <b>Euro/Kg</b></p> <p><b>IVA compresa</b></p> <p><b>A METÀ: 14,60</b> <b>Euro/Kg</b></p>
<p><b>GRANCOPPA DI LANGHIRANO</b></p> <p>STAGIONATURA minima 5 MESI</p>	<p>PEZZATURA 2 KG CIRCA</p>	<p><b>INTERA 16,60</b> <b>Euro/Kg</b></p> <p><b>IVA compresa</b></p> <p><b>A METÀ SV</b> <b>17,50 Euro/Kg</b></p>

<p><b>SALAME FELINO I.G.P. GRANSALAME</b></p> <p>STAGIONATURA minima 70 GIORNI. Il salame per Eccellenza da antiche ricette di Norcini con un mix di tagli nobili, sapientemente amalgamati, un pizzico di sale, vino rosso e pepe in grani.</p>	<p>PEZZATURA 1,200 -1,300 Kg</p>	<p><b>18,00 Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>SALAME FELINO I.G.P.</b></p> <p>STAGIONATURA 45 GIORNI</p> <p>Da antiche ricette di Norcini con un mix di tagli nobili, sapientemente amalgamati, un pizzico di sale, vino rosso e pepe in grani.</p>	<p>PEZZATURA 0,500-0,800 KG</p>	<p><b>16,60 Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>STROLGHINO ( SALAME DI CULATELLO )</b></p> <p>è nato dalla seguente necessità' di utilizzare le parti magre rifilate dal muscolo che viene conservato in un involucri in atmosfera modificata.</p>	<p>PEZZATURA 0,200 Kg</p>	<p><b>17,90 Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b></p>
<p><b>PANCETTA DOLCE STAGIONATA</b></p> <p>STAGIONATURA minima 8 MESI</p>	<p>PEZZATURA 0,800 -1,200 kg</p>	<p><b>INTERA</b> <b>12,50 Euro/Kg</b> <b>TRANCIO</b> <b>13,50 Euro/Kg</b> <b>IVA compresa</b></p>

<p><b>GUANCIALE / GOLA</b></p> <p><b>STAGIONATURA: 4/6 MESI</b></p> <p>Se il guanciale una volta veniva utilizzato solamente per preparare piatti come la Carbonara e l'amatriciana, oggi nonostante la sua eccellente parte grassa, e' apprezzato come salume da antipasto.</p>	<p>PEZZATURA 1,500—2,000 Kg</p>	<p><b>12,00 Euro/Kg IVA compresa</b></p>
<p><b>SPECK TRENINO VAL RENDENA 6 MESI</b></p>	<p>PEZZATURA : 2 Kg CIRCA SOTTOVUOTO</p>	<p><b>11,50 Euro/Kg IVA compresa</b></p>
<p><b>BRESAOLA ARTIGIANALE</b> STAGIONATURA 4/6 MESI</p>	<p>PEZZATURA TRANCIO 1 KG CIRCA</p>	<p><b>21,90 Euro IVA compresa</b></p>

<p><b>ZAMPONE PRECOTTO MODENA I.G.P. CON SCATOLA</b></p> <p>PEZZATURA: 1,0 Kg</p>	<p><b>11,00 Euro al pezzo IVA compresa</b></p>
<p><b>COTECHINO PRECOTTO MODENA I.G.P.</b> PEZZATURA: 0,500 Kg</p>	<p><b>5,00 Euro al pezzo IVA compresa</b></p>
<p><b>COTECHINO ARTIGIANALE</b> prodotto da cuocere</p>	<p><b>11,00 Euro al pezzo IVA compresa</b></p>
<p><b>I CAPPELLETTO PRECOTTO (con scatola)</b> PEZZATURA: 0,500 Kg</p>	<p><b>5,90 al pezzo IVA compresa</b></p>
<p><b>SPALLA COTTA SAN SECONDO</b> PEZZATURA 3,4 Kg</p> <p>La famosa Spalla Cotta di San Secondo, prodotto gustoso da servire possibilmente calda o fredda tagliata a mano.</p>	<p><b>18,00 Euro/Kg IVA compresa</b></p>

## I VINI

<b>MALVASIA FERMA AZ LAMORETTI</b>		<b>10,90 Euro IVA compresa</b>
<b>ARNEIS LANGHE DOC COSTAMAGNA</b>		<b>14,00 Euro IVA compresa</b>
<b>VINNALUNGA '71 LAMORETTI</b>		<b>17,00 Euro IVA compresa</b>
<b>LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC VIGNA CA' DEL FIORE</b>		<b>7,00 Euro IVA compresa</b>
<b>OTELLO NERO DI LAMBRUSCO</b>		<b>6,90 Euro IVA compresa</b>
<b>MALVASIA DOC COLLI DI PARMA LAMORETTI FRIZZANTE</b>		<b>6,90 Euro IVA compresa</b>
<b>MALVASIA FRIZZANTE I.G.T AZ AGRICOLA CARBOGNANI ANNA</b>		<b>6,20 Euro IVA compresa</b>
<b>ENZO LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC BIO</b>		<b>7,20 Euro IVA compresa</b>
<b>VALPOLICELLA RIPASSO DOC NOEMI 2010</b>		<b>32,00 Euro IVA compresa</b>
<b>VALPOLICELLA DOC CLASSICO NICOLIS</b>		<b>11,60 Euro IVA compresa</b>
<b>IL GUADO BOLGHERI ROSSO DOC</b>		<b>15,60 Euro IVA compresa</b>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG NICOLIS 2012</b>		<b>39,80 Euro IVA compresa</b>

### DISPONIBILI

<b>CHIANTI CLASSICO DIEVOLE</b>	<b>15,00 Euro IVA compresa</b>
<b>CHIANTI RISERVA '900 DIEVOLE</b>	<b>27,00 Euro IVA compresa</b>

## SPUMANTI & CHAMPAGNE

<b>FRANCIACORT D.O.C.G. MONZIO COMPAGNONI BRUT MILLESIMATO 2013</b>		<b>23,00 Euro IVA compresa</b>
<b>FRANCIACORTA D.O.C.G. BERSI SERLINI SATEN</b>		<b>20,00 Euro IVA compresa</b>
<b>FRANCIACORTA D.O.C.G. BERSI SERLINI EXTRA BRUT MILLESIMATO</b>		<b>22,00 Euro IVA compresa</b>
<b>TRENTO D.O.C. BELLAVEDER BRUT NATURE RISERVA 2013</b>		<b>22,00 Euro IVA compresa</b>
<b>RESERVE GRAND CRU CHAMPAGNE BRUT ROGER BRUN</b>  <small>80% PINOT NOIR; 10% CHARDONNAY. PRODOTTO DA ROGER BRUN. AY. FRANCIA.</small>		<b>50,00 Euro IVA compresa</b>
<b>GRAND ASSEMBLAGE CHAMPAGNE BRUT JEEPER</b>  <small>60% CHARDONNAY; 25% PINOT NOIR, 15% PINOT MEUNIER. PRODOTTO DA JEEPER A FAVEROLLES &amp; COEMY. FRANCIA</small>		<b>38,00 Euro IVA compresa</b>
<b>BOSCO DI GICA BRUT PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIANE D.O.C.G.</b>  <small>PRODOTTO DA ADAMI; COLBERTALDO DI VIDOR (TV), ITALIA</small>		<b>12,00 Euro IVA compresa</b>



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA & ACETO BALSAMICO

<b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SELEZIONE PRIMAVERA</b> Olio extravergine non filtrato aroma leggere e delicat	<b>1 Litro</b>	<b>16,90 Euro IVA compresa</b>
<b>CONDIMENTO NERO CASTELLI</b> Ottimo condimento in elegante confezione rega	<b>100 ml</b>	<b>12,90 Euro IVA compresa</b>
<b>CONDIMENTO RE CASTELLI 8 ANNI</b> AZIENDA AGRICOLA IOTTI DANILO DI RIO SALICETO (RE). CONDIMENTO CASTELLI DI CIRCA 8 ANNI E AFFINATO IN 4 LEGNI DIVERSI ELEGANTE CONFEZIONE DA REGALO.	<b>100 ml</b>	<b>15,00 Euro IVA compresa</b>

<b>CONDIMENTO DODICI CASTELLI 12 ANNI</b> CONDIMENTO CASTELLI DI CIRCA 12 ANNI E AFFINATO IN 5 LEGNI DIVERSI ELEGANTE CONFEZIONE DA REGALO	<b>100 ml</b>	<b>23,00 Euro</b> <b>IVA compresa</b>
<b>ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. MANICARDI "L'AMPOLLA".</b>	<b>250 ml</b>	<b>8,00 Euro</b> <b>IVA compresa</b>
<b>ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. MANICARDI "ACETAIA 5 SCUDI"</b>		<b>11,00 Euro</b> <b>IVA compresa</b>
<b>ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. "EXTRA VECCHIO"</b>	<b>100 ml</b>	<b>78,00 Euro</b> <b>IVA compresa</b>
<b>ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. "AFFINATO"</b> <b>ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. AZIENDA AGRICOLA MANICARDI</b>	<b>100 ml</b>	<b>52,00 Euro</b> <b>IVA compresa</b>
<b>GIARDINIERA L'OFFICINA DEL GUSTO</b>	<b>500 gr</b>	<b>10,90 Euro</b> <b>IVA compresa</b>

### RHUM E LIQUORI

<b>BARGNOLINO DI PARMA 500 ml</b>		<b>18,00 euro</b> <b>IVA compresa</b>
<b>NOCINO DI PARMA 500 ml</b>		<b>18,00 euro</b> <b>IVA compresa</b>
<b>PORTO LACRIMA</b>		<b>21,90 euro</b> <b>IVA compresa</b>

<b>MOSCATO LIQUOROSO ALAGNA</b>		<b>18,90 euro IVA compresa</b>
<b>GRAPPA DI TEROLDEGO PILZER</b>		<b>29,90 euro IVA compresa</b>
<b>RHUM MILIONARIO XO RISERVA ESPECIAL 40% voi. PERU</b>	<b>700ml</b>	<b>92,00 euro IVA compresa</b>

**RHUM DISPONIBILI: JAMAICA - MADEIRA AGRICOLO - PANAMA**

### **DOLCE NATALE**

<b>PANETTONE FLAMIGNI LINEA RUSTICA</b> cioccolato-albicocca amarena-cedro cioccolato-fichi pera-arancio	<b>1 KG</b>	<b>23,90 Euro al pezzo IVA compresa</b>
<b>PANETTONE ALBERTENGO SPEC. ALBICOCCA</b>	<b>1 KG</b>	<b>19,50 Euro al pezzo IVA compresa</b>
<b>PANETTONE ALBERTENGO TRADIZIONALE GLASSATO BASSO</b>	<b>1 KG</b>	<b>16,50 Euro al pezzo IVA compresa</b>
<b>PANETTONE ALBERTENGO AL MOSCATO</b>	<b>1 KG</b>	<b>17,60 Euro al pezzo IVA compresa</b>

<b>PANDORO ALBERTENGO</b>	<b>1 KG</b>	<b>20,00 Euro al pezzo IVA compresa</b>
<b>MARASCHE LUXARDO VASETTO</b>	<b>400 gr</b>	<b>8,00 Euro al pezzo IVA compresa</b>
<b>SPONGATA ARTIGIANALE TRADIZIONALE CORNIGLIO</b>	<b>500 gr</b>	<b>13,50Euro al pezzo IVA compresa</b>

## **MORSE & AFFETTATRICI**

### **MORSA STRING-PROSCIUTTO DEL NORCINO**

**Un'idea originale da abbinare alla nostra Spalla Cruda con osso o con un Prosciutto di Parma DOP**

### **AFFETTATRICE ELETTRICA**

**Per apprezzare al meglio i nostri salumi l'ideale è l'utilizzo di un'affettatrice che in base alle esigenze presenta lame differenti per diametro.**

**275,00 25 cm (colore rosso per ingombri ridotti)**

**320,00 25 cm**

**480,00 30 cm**

**IVA compresa**