



www.salumimontali.it

Langhiranesi d'origine

Patrimonio di un sapere antico, che nasce precisamente a Langhirano nei lontani anni 50, quando, grazie alla maestria e alla dedizione dei nostri “vecchi” si radicò l'arte del prosciutto.

Un' arte che si tramanda ancora oggi, perché nonostante gli aiuti tecnologici nelle fasi manuali della lavorazione, l'iter produttivo è rimasto invariato come tanti anni fà.

La nostra famiglia si occupa da oltre 70 anni della stagionatura di prosciutti, acquistando le migliori carni suine che, lavorate secondo processi tradizionali, portano i nostri prodotti a differenziarci sul mer-



cato per qualità e dolcezza, con stagionature minime di 18 mesi sino ad arrivare alla stagionatura Top di 40 mesi.

L'esperienza e la conoscenza di questo settore e dei diversi canali di vendita ci ha portato negli anni a scegliere una linea di produzione qualitativa rispetto a quella quantitativa ed è proprio nell'antica cortina di famiglia che i nostri prodotti arrivano ad avere il sapore del tempo.

Nella nostra gamma di prodotti si possono trovare anche diversi prodotti tipici di Parma di altissima selezione.



La corte

La Corte nasce alla fine del 1800 come cascina agricola e lavorazione del latte nel vecchio caseificio di famiglia, per poi essere trasformata con grande orgoglio nel 2014 come luogo di stagionatura dei salumi. Grazie alle sue caratteristiche pareti in sasso e all'aria di montagna che entra dalle grandi finestre, si crea un microclima ideale per i prodotti che vengono stagionati, conferendone anima, sapore e profumo.











SALUMI
MONTALI
EST. 1952

IL PRADO
SALUMI
MONTALI
EST. 1952

MONTALI

MONTALI

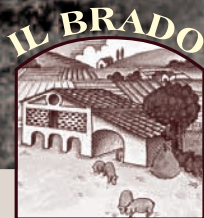
MONTALI

MONTALI

MONTALI

MONTALI





MAIALI AL PASCOLO

Il prosciutto “BRADO” nasce da un’accurata selezione genetica.

I maiali delle antiche razze nascono in allevamenti controllati e liberati al pascolo crescendo in modo naturale con un’alimentazione ricca di **OMEGA 3**.

Alle cosce viene conferita rotondità, aggiunto il poco sale marino e una lavorazione artigianale tipica della nostra zona.

Grazie al tipo di carne, al microclima in cui ci troviamo ed in particolar modo alla lunga stagionatura nella cantina in sasso della nostra corte, il prosciutto arriva ad una stagionatura anche di 30 mesi, acquisendo *sapori e profumi unici*.



Brado con osso

Stag. min. 24 mesi

Pezz. 10/11 kg

Brado disossato

Stag. min. 24 mesi

Addobbo o stampato

Pezz. 7,5/8,5 kg





Il prosciutto stagionato di Parma Montali

Nasce da maiali italiani della zona della bassa Padana.

Vengono selezionate solo cosce in peso e di giusto grasso per portare il prodotto a diverse e lunghe stagionature che ne caratterizzano il prodotto finale attribuendo il gusto e il sapore del tempo.

La gamma dei prosciutti Parma prevede diverse tipologie

Parma “over40”

Prodotto venduto solitamente su prenotazione e con osso con pezz. di kg 12

Parma selezione 36 mesi

Prodotto venduto solitamente su prenotazione e con osso con pezz. di kg 11.5

Parma selezione 30 mesi

Pez. con osso: kg 11 - disossato stampato o addobbo: pezz. Kg 8.5/9

Parma 24 mesi

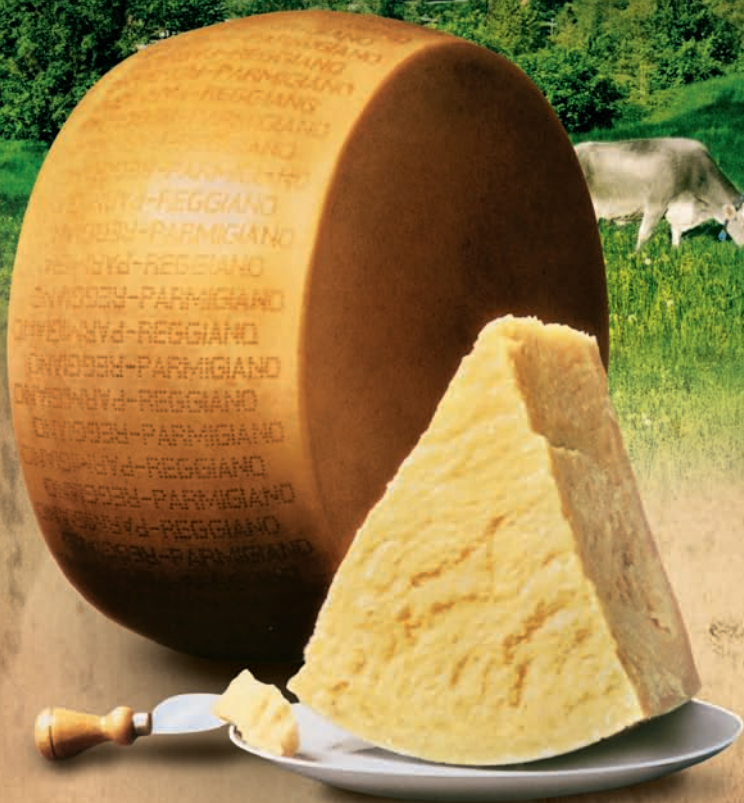
Pez. con osso: kg 10.5/11 - disossato stampato o addobbo: pezz. Kg 8/9



ZONA D'ORIGINE, FRÀ CIELO E TERRA

**PARMIGIANO
REGGIANO**

certificato



GOLD
Parmigiano Reggiano
oltre 40 mesi



SILVER
Parmigiano Reggiano
30-39 mesi



BRONZO
Parmigiano Reggiano
22-29 mesi



GOLD
Parmigiano Reggiano
oltre 30 mesi



Parmigiano Reggiano di “montagna”

Il latte viene raccolto solo oltre i 600 metri di altitudine e dalla mungitura di solo Brune Alpine; questa razza bovina produce meno latte ma molto più grasso e gustoso.

Grazie a questo tipo di latte le forme possono essere stagionate anche fino a 60 mesi, conferendo un sapore deciso su una pasta rimasta comunque morbida al palato.

Possono esserci diverse tipologie di stagionatura

Parmigiano Reggiano 24 mesi

Forma intera kg 34/36 - ottavi da kg 4.5 - punte da kg 1

Parmigiano Reggiano 40 mesi

Ottavi da kg 4.5 - punte da kg 1

Parmigiano Reggiano 60 mesi

Ottavi da kg 4.5 - punte da kg 1



I salumi della tradizione

Culatta cuore di Prosciutto

Stag. 12 mesi pezz. kg 4.5/5

Coppa stagionata artigianale

Stag. 5/6 mesi pez. Kg 1.7/2

Pancetta arrotolata

Stag. 6/9 mesi pezzatura kg 4/4.5

Lardo in cotenna

Stag. 6/8 mesi pez. Kg 1.5/1.8

Salame nostrano

Stag. 2 mesi pezz. Kg 0.80/1.2

Fiocco di Prosciutto

Stag. 10/12 mesi - pez. kg 1.8/2.2

Strolghino di culatello

Stag. 2 mesi - pez. Kg 0.30/0.35



Bresaola di fassona

Stag. 2 mesi - pezz. kg 12

Mortadella artigianale in vescica legata

Pezz. kg 12

Prosciutto cotto nostrano da coscia pp legato a mano

Pezz. kg 10/12

Prosciutto cotto mec

Pezz. kg 9/10





www.salumimontali.it







La Capitale S.r.l.

Vicolo della Latta, 1

43013 Riano di Langhirano - PR

tel. 0521.358610

info@salumimontali.it - info@lacapitalesrl.it