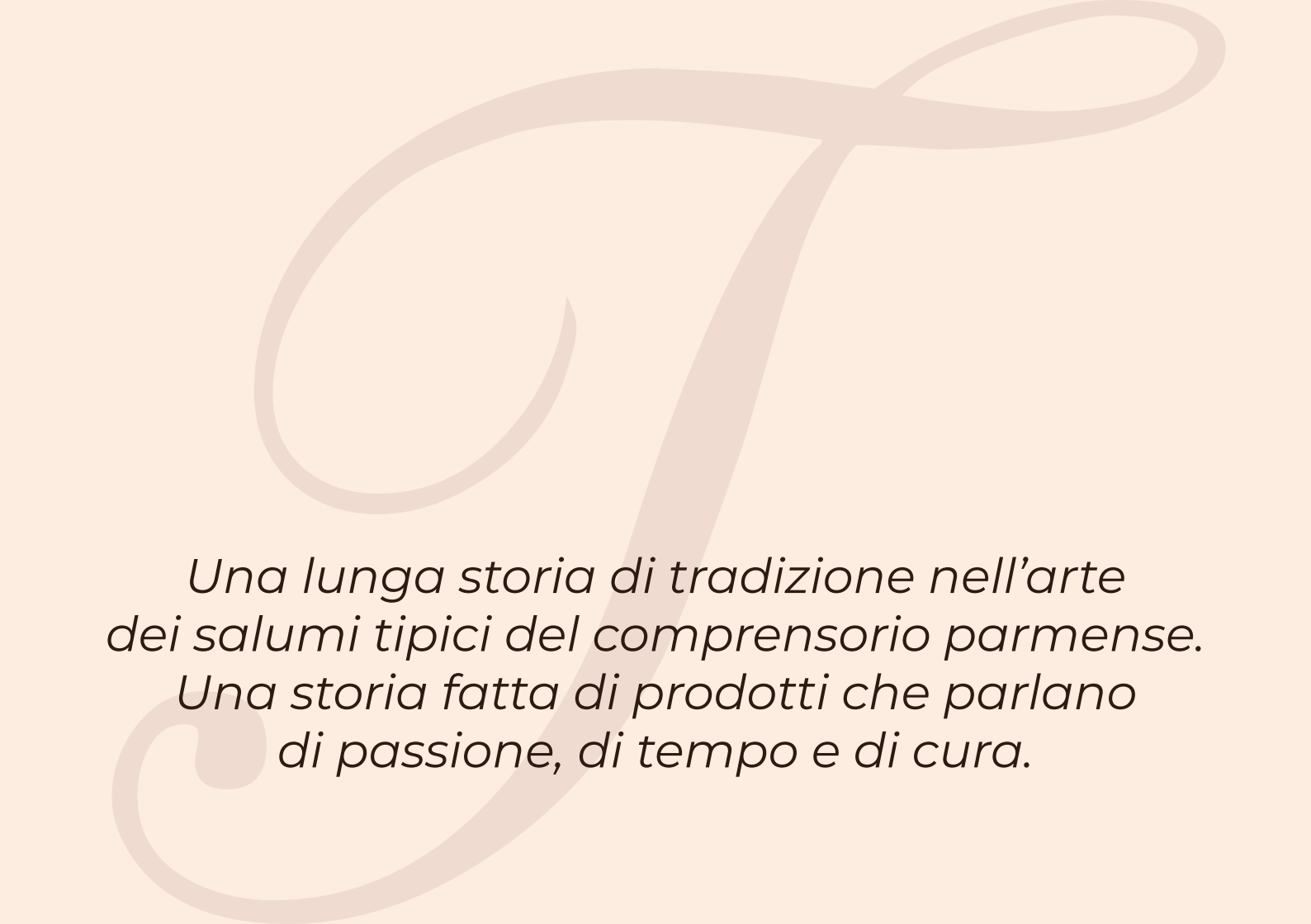




USIAMO IL TEMPO PER LASCIARE IL NOSTRO SEGNO



*Una lunga storia di tradizione nell'arte
dei salumi tipici del comprensorio parmense.
Una storia fatta di prodotti che parlano
di passione, di tempo e di cura.*



L'AZIENDA

Situato nel cuore delle colline a ridosso della Val Parma, il Salumificio Ravanetti racconta una lunga storia di tradizione nell'arte dei salumi tipici del comprensorio parmense e non lo fa a parole, ma attraverso i suoi prodotti. Prodotti che parlano di storia e di passione, di tempo e di cura.

E di tempo ne è passato tanto da quando nei primi anni sessanta Bruno Ravanetti ha avviato un piccolo laboratorio artigianale che ben presto si è trasformato in salumificio. Quello che non è cambiato nel tempo sono la serietà e la costanza con cui qui si produce.

Oggi come allora l'azienda si contraddistingue per la produzione di salumi tipici di alto livello e dal sapore d'altri tempi.

Fare salumi è una forma d'arte e la famiglia Ravanetti si è fatta conoscere e riconoscere nel corso degli anni per l'altissima qualità, genuinità e bontà dei suoi prodotti, veri e propri gioielli della gastronomia locale e frutto di una profonda e radicata cultura dell'eccellenza.

Tutte le fasi di produzione sono finalizzate alla ricerca della più alta qualità.

Tutti i prodotti sono il risultato di un'accurata selezione della materia prima di provenienza esclusivamente italiana e di un'attenta lavorazione e stagionatura: il connubio perfetto tra il rispetto della tradizione, delle proprie radici e delle tecnologie moderne.

Coppa, Pancetta, Pancettone, Gola, Fiocco, Cuor di spalla cruda, Culatta con e senz'osso, Salame, Cotechino e Mariola: tesori della salumeria parmense e fiori all'occhiello dell'azienda, il cui profumo e gusto inconfondibili vengono apprezzati da chiunque ami i cibi genuini in tavola.

Capacità e professionalità, impegno e grande passione, sapienza e dimestichezza: queste sono le qualità che dal 1966 vengono tramandate di generazione in generazione e che hanno contribuito al successo dell'azienda e del marchio Ravanetti.

Coppa di Parma IGP

Senza Glutine

Questo prelibato insaccato nasce dalla porzione muscolare del collo del maiale che, dopo sapiente rifilatura, viene salata e speziata nel rispetto del disciplinare di produzione e secondo la nostra ricetta di famiglia.

Il sapore tipico della Coppa di Parma IGP è determinato dalla gradualità e dalla durata della stagionatura, mentre la morbidezza e la dolcezza di questo salume sono il risultato della salatura effettuata rigorosamente a mano e del massaggio sapiente e delicato delle carni.

Insaccata esclusivamente in budello naturale e legata con spago in fibre naturali, ogni Coppa viene portata ad asciugare e stagionare fino al raggiungimento delle caratteristiche desiderate di peso, profumo e consistenza.

La fetta al taglio si presenta variegata di magro rosso rubino e grasso rosato in giuste proporzioni ovvero con il magro prevalente rispetto al grasso.

Questa proporzione assicura il gusto e la dolcezza tipici della nostra Coppa di Parma IGP.

Preparazione: la Coppa di Parma IGP deve essere preparata togliendo il budello esterno e la corda fino al punto in cui si desidera affettarla. Nel caso in cui la Coppa risulti dura, poiché molto stagionata, si consiglia di avvolgerla in un canovaccio intriso di vino bianco per un'intera giornata.

Le fette non devono essere troppo spesse e sono ottime servite come antipasto o secondo piatto, abbinate a un pane poco saporito che permetta di valorizzare la dolcezza di questo salume.

Conservazione: una volta aperta è importante conservarla in frigorifero, proteggendo la parte tagliata con pellicola trasparente e avvolgendo l'intera Coppa in un canovaccio di cotone lievemente inumidito con acqua.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Pancetta con Cotenna

Senza Glutine

La Pancetta Ravanetti è un salume dolce, morbido e dal profumo inebriante, prodotta esclusivamente con carne di suini italiani. Queste sue caratteristiche derivano da una lavorazione sapiente: grazie alla salatura a mano e a una lenta stagionatura naturale in cantine tradizionali.

È proposta nelle due varianti con e senza cotenna.

Al taglio le fette si presentano bianche e rosate appagando l'occhio e il gusto più esigenti.

Preparazione: è necessario rimuovere la corda e la cotenna, ove presente, che la ricoprono esternamente. La Pancetta è ottima consumata con pane fresco, abbrustolito caldo oppure con una fetta di polentina croccante o torta frita.

Conservazione: una volta aperta deve essere conservata in frigorifero proteggendo la parte scoperta con una pellicola trasparente.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Pancettone Rustico

Senza Glutine

Il Pancettone è un salume che si ottiene arrotolando insieme due pancette, di cui una sgrassata, e aggiungendo spezie e aromi che conferiscono il gusto unico e il sapore tipico di questo prodotto. Partendo da materie prime italiane sapientemente lavorate secondo la nostra più antica ricetta, il Pancettone affettato delizia il palato e l'olfatto.

Preparazione: una volta tolte corda e cotenna, il Pancettone deve essere affettato sottilmente. Può essere consumato con crostini o polenta abbrustolita oppure abbinato a piatti di verdure cotte dal gusto delicato.

Conservazione: una volta affettato deve essere conservato in frigorifero, proteggendo la parte scoperta con una pellicola trasparente.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Gola

Senza Glutine

La Gola è un prodotto caratteristico della salumeria parmense, nato come prodotto povero legato alle tradizioni contadine. Grazie alle procedure artigianali tramandate di generazione in generazione, questo salume si ottiene lavorando sapientemente la materia prima con sale e con una combinazione di spezie che, a prodotto stagionato, conferiscono alla parte più grassa un profumo invitante e un colore rosato. Una prelibatezza dal gusto indimenticabile che delizia il palato.

Preparazione: la Gola deve essere rafilata eliminando cotenna e sugna e quindi affettata sottilmente: ottima consumata con crostini caldi, polenta, torta frita o tigelle. L'abbinamento ideale è con un vino corposo dal gusto deciso.

Conservazione: una volta rafilata, la Gola deve essere conservata in frigorifero protetta dalla pellicola trasparente.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Fiocco di Prosciutto con cotenna

Senza Glutine

Il Fiocco di Prosciutto è ottenuto unicamente dalla porzione più pregiata della coscia di suino italiano. È un prodotto magro dal gusto delicato che viene salato a mano e posto a stagionare in cantine tradizionali. È protetto esternamente da una porzione di cotenna e dalla sugna: queste particolarità consentono al Fiocco di mantenere la morbidezza e l'aroma tipico che contraddistinguono questo gioiello della salumeria locale.

Preparazione: prima di affettare, rifilare il Fiocco dalla sugna e dalla cotenna a seconda del quantitativo che si intende utilizzare, iniziando dalla parte più grossa.

Il prodotto è ideale come antipasto, come secondo piatto o come ingrediente in preparazioni culinarie. Per la versatilità e l'utilizzo in cucina, il Fiocco di Prosciutto si presta ad essere abbinato a diversi tipi di vini, sia frizzanti che fermi a seconda del gusto.

Conservazione: è opportuno proteggere la parte tagliata con pellicola trasparente, avvolgendo poi il prodotto in un canovaccio e conservandolo in frigorifero.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Cuor di Spalla Cruda

Senza Glutine

Il Cuor di Spalla Cruda è un salume di nicchia che da oltre trent'anni viene prodotto nella nostra azienda seguendo passo dopo passo le preziose indicazioni che le generazioni passate ci hanno tramandato. Lavorato partendo dalla parte centrale della spalla del maiale alla quale viene aggiunta una concia di sale marino e spezie nel rispetto della nostra tradizionale ricetta aziendale, questo prodotto si distingue per unicità, qualità e pregio.

Preparazione: il Cuor di Spalla Cruda deve essere affettato dopo avere eliminato la cotenna e la sugna che rivestono e proteggono esternamente il salume.

È speciale se gustato con pane casereccio e vino rosso lievemente frizzante.

Conservazione: può essere conservato a lungo, anche una volta che si è iniziato ad affettarlo, mantenendolo in frigorifero e proteggendo la parte tagliata con pellicola trasparente.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Culatta con Osso

Senza Glutine

Salume tradizionale nella storia della nostra città, la Culatta con Osso Ravanetti è ottenuta esclusivamente dalla porzione interna della coscia di suino italiano sapientemente salata a mano, all'interno della quale è presente una piccola porzione di osso dell'anca (anchetta).

È un prodotto inimitabile e prelibato, che si contraddistingue per il suo sapore delicato.

Questo gioiello della salumeria locale viene protetto esternamente dalla cotenna e dalla sugna che consentono una lunga stagionatura del prodotto in cantine tradizionali, mantenendolo morbido ed esaltandone l'aroma.

Preparazione: rifilare la Culatta con Osso eliminando sugna e cotenna a seconda del quantitativo che si intende affettare e iniziando dall'estremità più grossa di questo salume. Affettare facendo attenzione perché dopo pochi centimetri si trova un piccolo osso chiamato "anchetta" che deve essere asportato con coltello appuntito.

Il prodotto si adatta bene a essere consumato come antipasto, come secondo piatto o come ingrediente in preparazioni culinarie.

Versatile in cucina, la Culatta Ravanetti si presta a essere abbinata a diversi tipi di vini, sia frizzanti che fermi, a seconda del gusto.

Conservazione: una volta affettata proteggere la parte tagliata con pellicola trasparente, avvolgere il prodotto in un canovaccio e conservarlo in frigorifero.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Culatta senz'Osso

Senza Glutine

Salume tradizionale nella storia della nostra città, la Culatta senz'Osso Ravanetti è ottenuta esclusivamente dalla porzione interna della coscia di suino italiano sapientemente salata a mano.

È un prodotto inimitabile e prelibato, che si contraddistingue per il suo sapore delicato.

Questo gioiello della salumeria locale viene protetto esternamente dalla cotenna e dalla sugna che consentono una lunga stagionatura del prodotto in cantine tradizionali, mantenendolo morbido ed esaltandone l'aroma.

La Culatta senz'Osso rappresenta la versione “più comoda” da affettare.

Preparazione: rifilare la Culatta senz'Osso eliminando sugna e cotenna a seconda del quantitativo che si intende affettare e iniziando dall'estremità più grossa di questo salume.

Il prodotto si adatta bene a essere consumato come antipasto, come secondo piatto o in preparazioni culinarie.

Versatile in cucina, la Culatta Ravanetti si presta a essere abbinata a diversi tipi di vini, sia frizzanti che fermi, a seconda del gusto.

Conservazione: una volta affettata proteggere la parte tagliata con pellicola trasparente, avvolgere il prodotto in un canovaccio e conservarlo in frigorifero.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Salame Stagionato

Senza Glutine

Il Salame Ravanetti viene prodotto secondo un'antichissima tradizione contadina. Utilizziamo esclusivamente carne di suini italiani e ingredienti di alta qualità per ottenere un salume dal gusto inconfondibile, proprio come una volta.

Le ricette di famiglia tramandate di generazione in generazione, abbinate alle moderne innovazioni tecnologiche, alle cure e alle attenzioni nella preparazione, hanno permesso di mantenere il nostro Salame buono come un tempo.

Il colore rosso rubino, il profumo intenso che si sprigiona al taglio della fetta e il sapore delicato fanno di questo prodotto un gioiello della salumeria tipica locale.

È conosciuto anche come Salame “gentile”, così definito dal tipo di budello utilizzato nella lavorazione e che identifica la più alta qualità tra i salami.

Preparazione: il Salame va consumato previa asportazione della pelle.

Consigliamo di affettarlo a mano, avendo cura di tagliare le fette in modo diagonale in modo da ottenere degli ovali di lunghezza quasi doppia rispetto al diametro del salame: la tradizione vuole che le fette abbiano uno spessore circa di un grano di pepe per gustarlo al meglio.

Conservazione: una volta affettato, il Salame deve essere conservato in frigorifero, coprendo la parte tagliata con una pellicola trasparente.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



Cotechino e Mariola

Senza Glutine

I nostri Cotechino e Mariola sono ottenuti dalla sapiente lavorazione di carni di suino di origine esclusivamente italiana: spolpo di testa, muscolo, cotenna e grasso vengono macinati assieme a miscele di sale e spezie secondo le ricette tradizionali della nostra azienda.

Prodotti tipici della salumeria emiliana, rinomati per il loro gusto ricco e inconfondibile, vengono insaccati in budello naturale e legati a mano.

L'amore e la cura per il dettaglio nella produzione, così come la selezione delle materie prime e la bontà degli ingredienti, fanno di Cotechino e Mariola Ravanetti degli imperdibili classici.

Preparazione: per ottenere la giusta consistenza e mantenere tutte le caratteristiche di gusto e aroma, Cotechino e Mariola devono essere immersi in abbondante acqua fredda non salata fino a completa copertura (qualora fosse presente la busta del sottovuoto, sarà necessario procedere all'eliminazione della stessa prima dell'immersione). Portare a ebollizione e cuocere a fuoco basso per circa 3 ore. Una volta ultimata la cottura affettare il prodotto, togliere il budello esterno e consumarlo caldo.

Si suggerisce il consumo come da tradizione: con lenticchie lessate o purè e in abbinamento a vini decisi, sia frizzanti che fermi, a seconda del gusto.

Conservazione: una volta cotti è opportuno consumarli entro due o tre giorni, conservandoli in frigorifero e riscaldandoli accuratamente prima di mangiarli.

I nostri salumi derivano da maiali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.









Via 1° Maggio, 2 • 43035 San Michele Tiorre • Felino (PR) • Italia
Tel. (+39) 0521 836434 • e-mail: info@ravanettiecspa.it • www.ravanettiecspa.it