



[www.salumimontali.it](http://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.

















# MAIALI AL PASCOLO

**Il prosciutto “BRADO” nasce dall’accurata selezione genetica. I maiali delle antiche razze parmensi nascono in stabilimenti controllati, e successivamente allevati allo stato brado.**

**Crescono in modo naturale fino a un’età di 18/20 mesi per raggiungere i 200 kg.**

**Alle cosce fresche viene conferita la rotondità tipica, e aggiunto il poco sale marino con una lavorazione e stagionatura artigianale, sostituendo il concetto di “soltanto buono” con quello di “assolutamente speciale”, dando così valore al prodotto.**

**I pezzi, per forma, aspetto e profumo, con un’accurata spillatura, vengono appattati per raggiungere la piena maturità.**



## Brado con osso

Stag. 22/24 mesi

Pezz. 10/11 kg



## Brado disossato

Stag. 22/24 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: pez. Kg 8.5/9

### **Parma 24 mesi**

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

### **Parma 18 mesi**

Pez. con osso: kg 10/10.5 - disossato stampato o addobbo: pez. Kg 8/8.5



ZONA D'ORIGINE, FRÀ CIELO E TERRA

# Parmigiano Reggiano

certificato “Prodotto di Montagna”

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

NON SI FABBRICA. SI FA.





## **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 culatta**

Stag. 2 mesi - pez. Kg 0.30/0.35

### **Bresaola di fassona**

Stag. 2 mesi - pezz. kg 12

### **Prosciutto cotto nostrano da coscia pp legato a mano**

Pezz. kg 10/12

### **Prosciutto cotto mec**

Pezz. kg 9/10

### **Mortadella artigianale in vescica legata**

Pezz. kg 12

---



[www.salumimontali.it](http://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