



Salumificio DUCALE

Via Macello, 10 - COLORNO (PARMA)

Tel. e Fax 0521.815476

info@salumificioducale.it - www.salumificioducale.it



PRODUTTORE DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL CULATELLO DI ZIBELLO
PRODUTTORE DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL SALAME FELINO



COLORNO - PARMA

dalle nebbie della bassa ...
il profumo di cose genuine





Nato nell'anno 1958 per volontà di un gruppo di “masèn” locali, il salumificio Ducale di Colorno si è pian piano imposto all'attenzione, o meglio ancora, alla gola dei buongustai per la qualità e la costanza dei suoi prodotti: Culatello di Zibello dop, Salame Felino igp, la Spalla cotta di San Secondo . Nel pieno rispetto di una tradizione che nella Bassa Parmense ha una delle sue culle più prestigiose, il Salumificio Ducale ha trovato la sua naturale collocazione rivolgendosi direttamente a ristoranti, salumerie e gastronomie. È in questa sancta sanctorum dell'arte culinaria, infatti, che i frutti di una lavorazione artigianale cosciente e puntigliosa trovano la loro giusta esaltazione per la gioia dei palati più esigenti.

Il Culatello di Zibello DOP si ricava dal cuore del prosciutto e la sua lavorazione, che richiede una notevole perizia e maestria, segue le tradizioni tramandate da generazioni sulle rive del fiume Po dove le nebbie, il clima umido e la lenta stagionatura in cantine naturali gli conferiscono il suo gusto unico e particolare. Il profumo è intenso e caratteristico. Il sapore tipico, dolce, delicato con richiami aromatici. Deve essere conservato in locali freschi e leggermente areati ad una temperatura inferiore ai 20°C. Prima di affettarlo si consiglia di tenerlo immerso per almeno 24 ore in acqua e vino al fine di ammorbidirlo e facilitare l'asportazione della pelle. Una volta iniziato, avvolgerlo in un canovaccio e conservarlo in frigorifero. Il culatello viene messo in commercio dopo 12 mesi di stagionatura; su richiesta l'azienda offre una selezione di culatelli con stagionatura superiore per i palati più esigenti.

Pezzatura: circa 4Kg
Formato: intero, intero lavato, a metà lavato s/v, in vaschetta

Il Fiocchetto stagionato

è considerato il fratello minore del culatello, viene lavorato nello stesso modo, si differenzia più per le dimensioni che per il sapore altrettanto delicato. Dal colore rubino, magro e dolce al palato il Fiocchetto viene messo in commercio normalmente dopo 6 mesi di stagionatura. Deve essere conservato in locali freschi ed areati ad una temperatura inferiore ai 20°C possibilmente appeso. Prima di affettarlo si consiglia di immergerlo per qualche ora in acqua e vino per eliminare le muffe esterne e per facilitare l'asportazione della pelle.

Pezzatura: 2Kg circa
Formato: intero in vescica, intero pulito s/v, a metà s/v

Il Salame di Felino IGP è il magico risultato della mescolanza di carni magre scelte e pancetta fresca con l'aggiunta di una concia particolare e di tanto amore. Insaccato in budelli naturali, raggiunge il “top” di bontà e profumo grazie ad una lenta ed accurata stagionatura che ne esalta il gusto particolarmente dolce e delicato. Il Salame di Felino quando viene messo in commercio, all'incirca dopo trenta giorni, ha raggiunto la stagionatura necessaria per avere una notevole stabilità. Deve essere tenuto in locali freschi ed areati.

Pezzatura: 500-900 gr.

La Spalla di San Secondo si ricava dal quartino anteriore del maiale e con il sapiente tocco di una lavorazione artigianale si trasforma in un salume prelibato. Dopo una breve stagionatura, che conferisce al prodotto il suo particolare sapore senza l'aggiunta di concie e aromi, viene cotta in acqua e vino con l'aggiunta di spezie naturali. Può essere consumata fredda come antipasto oppure, per esaltarne l'aroma ed il sapore, può essere servita calda come secondo piatto facendola sobbollire per un paio di ore in acqua e vino.

Pezzatura: 6.5Kg
Formato: intera e a metà s/v

Gamma dei bolliti

la mescolanza di cotenna e carni miste, insieme a una concia unica e segreta, il tutto insaccato in budello naturale, porta a un cotechino dal gusto raffinato e persistente. necessita di almeno tre ore di cottura a fuoco lento prima di essere servito. Con lo stesso impasto si ottiene la mariola, dalle dimensioni più grandi, tempo di cottura 4 ore e la possibilità di poterla già avere nella versione “cotta” sottovuoto che ne facilita la preparazione (un'ora a fuoco lento).

Completano la gamma il prete, raffinato risultato della particolare lavorazione dei muscoli magri del gambaletto anteriore e il vescovo che racchiude in unico insaccato i muscoli magri del prete e il macinato del cotechino.

Pezzatura cotechino: 900 gr,
mariola 1700 gr, prete 1600
gr, vescovo 1800gr