SALUMIFICIO
SAN PAOLO®
DAL 1974

IL TEMPO
È IL NOSTRO ALLEATO
LA NATURA
LA NOSTRA ISPIRAZIONE

1974

IL RITMO NATURALE
DEL TEMPO

IL RITMO NATURALE DEL TEMPO
in natura ogni cosa ha il suo tempo

SALUMIFICIO
SAN PAOLO®
DAL 1974

Dal 1974, il Salumificio San Paolo rappresenta una storia di tradizione, passione e innovazione. Fondato da Latino Bertacca insieme al figlio Primo, l'azienda nasce nel cuore della Food Valley, terra d'eccellenza, dove il clima ideale e la giusta salinità del territorio donano ai salumi una qualità riconosciuta in tutto il mondo. Sin dall'inizio, ci siamo dedicati alla produzione di specialità come il Prosciutto di Parma DOP e il Salame Felino IGP, lavorati con la stessa cura artigianale che si tramanda di generazione in generazione. Oggi, grazie all'impegno e alla visione di Luca e Sara, l'azienda di famiglia ha saputo integrare l'innovazione tecnologica con il rispetto dei segreti della tradizione, aprendo nuovi orizzonti senza mai rinunciare ai propri valori. La nostra missione è chiara: custodire le radici di questa terra straordinaria, sostenere il Made in Italy nel mondo e rispondere con cura ai nuovi bisogni dei consumatori.

Ogni prodotto della linea "Il Ritmo Naturale del Tempo" è il frutto di un equilibrio perfetto tra la conservazione dell'artigianalità e la ricerca della qualità, per offrire sapori autentici che raccontano il valore del tempo.

Siamo orgogliosi di portare avanti un sogno: lasciare ai nostri figli e nipoti un mondo migliore, fatto di tradizioni che si rinnovano e di prodotti che rispettano la natura.

IL TEMPO È IL NOSTRO ALLEATO

la Natura la nostra ispirazione

Abbiamo creato una nuova gamma di Salumi Alta Qualità pensata per ristoranti, salumerie e professionisti che sono alla ricerca delle eccellezze Made in Italy.

Questa linea utilizza solo carni italiane selezionate e valorizza il tempo come ingrediente fondamentale, poiché solo attraverso la paziente attesa e la cura si ottengono sapori unici come una volta.
Nasce così Il Ritmo Naturale del Tempo, la nostra nuova proposta per garantire prodotti di Alta Qualità che soddisfino le esigenze più elevate del settore gastronomico.

il nostro

PROSCIUTTO CRUDO

Ogni settimana, ogni mese, il nostro prosciutto crudo si trasforma, sviluppando profondità e complessità, come un'opera d'arte che lentamente prende forma.

il nostro

PROSCIUTTO COTTO

Nel calore avvolgente delle nostre cucine, dove il fuoco danza lentamente sotto il controllo sapiente delle nostre mani, vi presentiamo una nuova linea di prosciutti, cotti fino a 27 ore in Lenta Cottura.

i nostri

SALUMI STAGIONATI

Nella quiete delle nostre cantine, dove l'aria è impregnata dal profumo delle erbe e delle spezie locali, celebriamo l'arte di lasciare che il tempo faccia il suo lavoro, qui prendono forma i nostri salumi stagionati.

i nostri

AFFETTATI ALTA QUALITÀ

Affettati Alta Qualità caratterizzati da straordinaria morbidezza grazie alla tecnica di posizionamento manuale. Affettiamo a temperature positive senza mai congelare.

il nostro

PROSCIUTTO CRUDO

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

un tributo alla Natura stessa

Come custodi della tradizione, sappiamo che ogni prodotto ha bisogno delle sue stagioni per raggiungere la perfezione.
Ogni settimana, ogni mese, il nostro prosciutto crudo si trasforma, sviluppando profondità e complessità, come un'opera d'arte che lentamente prende forma.
Quando finalmente tagliamo una fetta di questo prezioso prodotto, è un assaggio di dedizione e maestria che riflette il nostro rispetto per il tempo e la sua magia intrinseca.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

con osso

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
8,5+	intero	2	-

SENZA glutine · SENZA lattosio · SENZA conservanti

Disponibile nelle due stagionature

Il suo sapore inimitabile è ottenuto da un rigoroso disciplinare che regola e dispone l'impiego delle migliori cosce suine a cui viene aggiunto unicamente, sale. Come insegna la tradizione, la salatura è eseguita da abili mani, che da anni, ripetono sempre lo stesso gesto: irrorare ogni singola coscia da una pioggia di fiocchi di sale, alla ricerca di un sottile equilibrio, che ritroviamo degustando una fetta di Prosciutto di Parma. In ultimo, la stagionatura, lunga e attenta: affina l'aroma, dona profumo e inconfondibile dolcezza.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

senza osso

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
6,5+	sottovuoto	2	180

SENZA glutine · SENZA lattosio · SENZA conservanti

Disponibile anche nel formato **Addobbo**

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

con osso

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
8,5+	intero	2	-

SENZA glutine · SENZA lattosio · SENZA conservanti

18 MESI PROSCIUTTO CRUDO

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

senza osso

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
6,5+	sottovuoto	2	180

SENZA glutine · SENZA lattosio · SENZA conservanti

Disponibile anche nel formato **Addobbo**

18 MESI PROSCIUTTO CRUDO

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

PROSCIUTTO CRUDO MEC
pressato

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
6,5+	sottovuoto	2	180

SENZA glutine · SENZA lattosio · SENZA conservanti

Disponibile anche con osso

12 MESI PROSCIUTTO CRUDO

PROSCIUTTO CRUDO MEC
addobbo

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
6,5+	sottovuoto	2	180

SENZA glutine · SENZA lattosio · SENZA conservanti

12 MESI PROSCIUTTO CRUDO

PROSCIUTTO COTTO ARMONIA

la qualità si prende il suo tempo

Nel calore avvolgente delle nostre cucine, dove il fuoco danza lentamente sotto il controllo sapiente delle nostre mani, siamo fieri e orgogliosi di presentare ARMONIA, cotto fino a 27 ore in Lenta Cottura.

Con una dedizione senza pari e un rispetto profondo per la tradizione, lasciamo che il tempo faccia il suo lavoro, permettendo a questo prelibato prosciutto di cuocere lentamente finché non raggiunge la perfezione.
Ogni fetta rappresenta un assaggio della nostra passione.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Armonia

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	intero sottovuoto	1	60

SENZA glutine

SENZA lattosio

SENZA polifosfati

Dalla coscia di suino pesante Nazionale, sfilata e legata a mano con cura artigianale, nasce un prodotto che celebra il tempo e la tradizione.
La carne viene insaporita con un decotto di erbe officinali, spezie e miele, preparato con maestria almeno 24 ore prima e lasciato bollire lentamente a basse temperature, per permettere ai sapori di fondersi in un'armonia unica.

La lenta cottura, che si protrae fino a 27 ore, regala una consistenza morbida e un gusto inconfondibile, rendendo ogni fetta un viaggio nei sapori della nostra terra.

lenta cottura
a bassa temperatura

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

27 ORE DI COTTURA ARMONIA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Vivace – nazionale

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
9	intero sottovuoto	2	120

SENZA glutine · SENZA lattosio · SENZA polifosfati

lenta cottura
a bassa temperatura

25 ORE DI COTTURA

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Allegro

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
8,5+	intero sottovuoto	2	120

SENZA glutine · SENZA lattosio · SENZA polifosfati

lenta cottura
a bassa temperatura

25 ORE DI COTTURA
ALLEGRO

PROSCIUTTO COTTO

Ritmo

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
8	intero sottovuoto	2	120

lenta cottura
a bassa temperatura

19 ORE DI COTTURA
RITMO

SENZA glutine
SENZA lattosio
SENZA polifosfati

TACCHINO ARROSTO

nazionale

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
8	intero sottovuoto	1	120
4	mezzo sottovuoto	2	

lenta cottura
a bassa temperatura

18 ORE DI COTTURA
TACCHINO ARROSTO

MADE IN ITALY
PREMIUM QUALITY

SENZA glutine
SENZA lattosio
SENZA polifosfati

I NOSTRI SALUMI SEGUONO

il Ritmo naturale del tempo

Nel cuore delle nostre tradizioni artigianali, dove ogni movimento è un tributo alla maestria e al rispetto per il tempo, nascono i nostri Salumi stagionati. Qui, nella quiete delle nostre cantine, dove l'aria è impregnata dal profumo delle erbe e delle spezie locali, celebriamo l'arte di lasciare che il tempo faccia il suo lavoro.

Ogni fetta rappresenta un'esperienza sensoriale che celebra la bellezza e l'autenticità di un'attesa paziente e attenta.

SALAME FELINO IGP
intero

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
0,9	intero	2	-

SENZA glutine · SENZA lattosio · con aromi NATURALI

Disponibile anche con Gift Box

Gusto pregevole e delicato, il Salame Felino IGP è un vero e proprio capolavoro della salumeria italiana. Si presenta di colore rosso rubino generosamente bilanciato dal bianco della parte grassa.
La legatura artigianale viene eseguita rigorosamente a mano, come insegna la tradizione.

Con la sua pasta a grana grossa, saporita e dolce nello stesso tempo, è il salame più classico e invitante. Merito della scelta delle carni e delle spezie, il resto lo fa il vento marino, che oggi come allora, risale gli Appennini per portare la giusta salinità ai prodotti, conferendo quell'inconfondibile sapore pieno, equilibrato e tipicamente dolce.

SALAME FELINO IGP
trancio

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
0,45	sottovuoto	4	90

SENZA glutine · SENZA lattosio · con aromi NATURALI

SALAME UNGHERESE
nazionale

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
4	intero	2	-
2	mezzo sottovuoto	4	90

DIAMETRO **105 mm**

SENZA glutine

SENZA lattosio

Affumicatura naturale con legno di faggio

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

6 MESI SALAME UNGHERESE

SALAME MILANO
nazionale

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
4	intero	2	-
2	mezzo sottovuoto	4	90

DIAMETRO **105 mm**

SENZA glutine

SENZA lattosio

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

6 MESI SALAME MILANO

SALAME NAPOLI
nazionale

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	DIAMETRO
0,8	intero	4	5
In budello naturale			
1,8	intero	4	8

SENZA glutine

SENZA lattosio

SPECK

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
4	intero	2	-
2	mezzo sottovuoto	4	90

SENZA glutine

SENZA lattosio

Affumicatura naturale con legno di faggio

PANCETTA COPPATA

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
5	intero	1	-
2,5	mezzo sottovuoto	2	90

SENZA glutine

SENZA lattosio

30 GIORNI PANCETTA COPPATA

COPPA STAGIONATA LEGATA A MANO
nazionale

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
2	intero	2	-
1	mezzo sottovuoto	4	90

SENZA glutine

SENZA lattosio

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

5 MESI COPPA STAGIONATA

PANCETTA ARROTOLATA CON COTENNA

nazionale

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
4	intero	2	-
2	mezzo sottovuoto	4	90

SENZA glutine

SENZA lattosio

Cucita a mano

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
1,80	mezzo sottovuoto	2	90

SENZA glutine

SENZA lattosio

i nostri
AFFETTATI

PROSCIUTTO CRUDO SAN PAOLO

nazionale

PESO KG	CONFEZIONE	PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
100	vaschetta preformata	10	60

SENZA glutine

SENZA lattosio

SENZA conservanti

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

6 MESI PANCETTA ARROTOLATA

Dal 2000 siamo pionieri nell'affettamento in vaschetta: portiamo in tavola salumi fragranti come appena tagliati dal salumiere, unendo la qualità artigianale a uno stabilimento all'avanguardia in costante crescita. Per valorizzare ogni singola fetta affettiamo solo pezzi selezionati a temperature positive: un gesto lento ed esperto che regala al salume il tipico effetto soffice e mosso.

Le nostre vaschette preformate sono pensate per proteggere la freschezza e l'integrità del prodotto, offrendo un affettato d'eccellenza pronto da servire. Simbolo di questa filosofia è il nostro Prosciutto Crudo San Paolo: oltre 600 giorni di lenta e silenziosa stagionatura che trasformano la materia prima in una dolcezza unica che si scioglie al palato, unendo la praticità moderna al valore del tempo.

FETTE
POSIZIONATE
a mano

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

nazionale

FETTE POSIZIONATE *a mano*

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

PESO g	CONFEZIONE
100	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	30

Il calore costante e delicato di un intero giorno di cottura. Un ritmo lento che preserva l'integrità della carne, garantendo una consistenza vellutata e un profumo d'altri tempi in ogni singola fetta.

SENZA lattosio

SENZA glutine

COPPA STAGIONATA

nazionale

PESO g	CONFEZIONE
80	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	60

Un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità, affinato giorno dopo giorno per arrivare sulla tua tavola con una consistenza inimitabile.

SENZA lattosio

SENZA glutine

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

FETTE
POSIZIONATE
a mano

PESO g	CONFEZIONE
80	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	60

Due mesi di cura e affinamento per esaltare il taglio più pregiato.
Una stagionatura che rende la carne tenera e intensa, preservandone tutta a freschezza naturale.

SENZA lattosio
SENZA glutine

SPECK

PESO g	CONFEZIONE
100	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	60

Ventiquattro settimane di pazienza, un ritmo che permette alle spezie di penetrare nel cuore del prodotto, regalandoti una fetta sapida e profumata, pronta a sciogliersi con tutta la sua intensità alpina.

SENZA lattosio
SENZA glutine

SALAME MILANO
nazionale

PESO g	CONFEZIONE
100	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	60

FETTE POSIZIONATE *a mano*

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

Una stagionatura lunga che armonizza i sapori, rendendo ogni fetta un incontro perfetto tra storia e pazienza, pronta da gustare nella sua massima espressione.

SENZA lattosio

SENZA glutine

SALAME NAPOLI
nazionale

PESO g	CONFEZIONE
100	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	60

Un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità, affinato giorno dopo giorno per arrivare sulla tua tavola con una

SENZA lattosio

SENZA glutine

SALAME UNGHERESE
nazionale

PESO g	CONFEZIONE
100	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	60

FETTE POSIZIONATE *a mano*

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

La scelta di carni nazionali garantisce una qualità superiore, che il tempo trasforma in una grana finissima e un sapore nobile, capace di persistere con eleganza al palato.

SENZA lattosio

SENZA glutine

PANCETTA ARROTOLATA
nazionale

PESO g	CONFEZIONE
100	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	60

Un ritmo di produzione che non ha fretta, pensato per regalarti una fetta che si scioglie letteralmente in bocca, sprigionando tutta la fragranza di un prodotto d'eccellenza.

SENZA lattosio

SENZA glutine

ARROSTO DI TACCHINO
nazionale

PESO g	CONFEZIONE
120	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	30

FETTE POSIZIONATE *a mano*

MADE IN ITALY PREMIUM QUALITY

Diciotto ore di cottura lenta e controllata per preservare tutta la succosità e la delicatezza della carne. Un ritmo dolce che trasforma un taglio magro in un'esperienza vellutata, fetta dopo fetta.

SENZA lattosio

SENZA glutine

MORTADELLA
nazionale

PESO g	CONFEZIONE
120	vaschetta preformata

PEZZI PER CT.	SHELF LIFE GG
10	30

Un profumo intenso e un colore delicato, frutto di un ritmo che non accetta scorciatoie per garantirti l'eccellenza in ogni vaschetta.

SENZA lattosio

SENZA glutine

SALUMIFICIO
SAN PAOLO
DAL 1974

Sede Legale:
Via A. Vivaldi, 2
Traversetolo PR

Sede Operativa:
Via Partigiani d'Italia, 10
Traversetolo PR

T. +39 0521 842579
salumificiosanpaolo.it
info@salumificiosanpaolo.it