



*Il Prosciutto è la nostra storia*



INNOVARE  
NELLA  
TRADIZIONE

---

PROSCIUTTI  
E TIPICITÀ DI  
MODENA



**AG**



Il nostro prosciuttificio nasce nel 1988 dall'esperienza trentennale di Aldo Leonardi, socio fondatore operante nel settore della macellazione e trasformazione delle carni suine, al quale si affianca da subito il figlio Marco. La prima sede è in centro nel paese a Marano sul Panaro, lo stabilimento si sviluppa su 4 piani e beneficiando dell'aria proveniente dal monte Cimone, e la vicinanza del fiume Panaro, sviluppa una iniziale capacità produttiva di 1000/1500 prosciutti crudi alla settimana. Il 1988 è anche l'anno in cui l'Azienda entra a far parte del Consorzio del Prosciutto di Modena "D.O.P."

Nel 2005 per motivi logistico produttivi, l'Azienda si trasferisce in via Fondovalle n°2955, sempre nella valle percorsa dal fiume Panaro, ampliando e sviluppando su un unico piano il nuovo sito produttivo, dotandolo di nuove e moderne tecnologie, che consentono di arrivare ad una produzione di 4000 cosce alla settimana. La produzione si incrementa anno dopo anno, nel 2012 l'Azienda registra il marchio "Culatello stagionato di Modena con cotenna", oggi "Culatta di Modena" che, insieme ai Prosciutti, diventa prodotto di punta insieme ai Crudi Sgambati, al Dolce Fiocco e altre tipicità della zona.

Our company was born in 1988 from thirty-year experience of Aldo Leonardi, founding partner operating in the slaughter and processing of pork meat, to which his son Marco immediately joined. The first site is in the centre of the village in Marano sul Panaro, the plant is spread over 4 floors and benefits from the air coming from Mount Cimone, and the proximity of the Panaro River, develops an initial capacity of 1000/1500 raw hams per week. 1988 is also the year in which the company joins Modena's "D.O.P." Prosciutto Consortium.

In 2005, for logistical production reasons, the company moved to Fondovalle Street 2995, always in the valley run by Panaro River, expanding and developing on a single floor the new production site, providing it with new and modern technologies that allow to arrive to a production of 4.000 thighs per week. Production grows year after year, in 2012 the company registers the "Culatello stagionato di Modena with cotenna" brand, today "Culatta di Modena" which, together with the Prosciutti, becomes a top product together with Crudi Sgambati, Dolce Fiocco and others typical of the area.

## La lavorazione del Prosciutto / Ham processing



**SELEZIONE E RICEVIMENTO MATERIE PRIME:** Selezione delle materie prime provenienti da macelli accreditati, dall'Europa e da varie regioni italiane, riconosciuti dal disciplinare della D.O.P. - Verifica conformità carni (peso - organolettiche), scarico merce e conseguente identificazione (lotto).

**SELECTION AND RECEIPT OF RAW MATERIALS:** Selection of raw materials from slaughterhouses accredited, from Europe and different Italian regions recognized by the specification for the P.D.O. - Check compliance meat (weight-sensory), unloading of goods and consequent identification (lot).



**PRIMA E SECONDA SALAGIONE:** Preparazione della miscela - Salagione e timbratura a fuoco (bollo ce) materie prime. - Introduzione nella cella di primo sale. - Avviene la seconda salagione: i prodotti vengono dissalati e salati nuovamente. - Segue l'introduzione nelle celle di secondo sale.

**FIRST AND SECOND SALTING:** Preparation of the mixture of sea salt - Salting and stamping in focus (ce mark) raw materials - introduction of the first cell in the raw salt - Second salting takes place: products are desalted and salted again - Following the introduction into cells of a second salt.



**TOILETTATURA E CONFEZIONE IN RETE:** Vengono eliminate alcune sporgenze osse, per favorire il processo di stagionatura.

**GROOMING AND NET PACKING:** Some ledges bones are removed to facilitate the process of aging.



**DISSALATURA:** Dissalati, i prosciutti vengono legati alle estremità con una corda e, appesi ai carrelli tramite gli appositi supporti, sostano alcuni giorni in stagionatura nelle celle di pre-riposo, a ventilazione elevata, poiché in questa fase necessitano di maggiore asciugatura. Segue il trasferimento in celle di riposo, a bassa ventilazione, per facilitare il lento assorbimento nel sale del prodotto.

**DROPS:** Dried hams are tied to the ends with a rope and, hanging on the trolleys through the appropriate supports, stand a few days in maturation in the pre-resting cells, with high ventilation, since at this stage they need more drying. Subsequent transfer to low-ventilation cells, to facilitate slow absorption into the salt of the product.



**LAVAGGIO:** Si procede al lavaggio per togliere la cristallizzazione dovuta al sale, contribuendo ad una stagionatura omogenea - Segue l'essiccamento.

**WASHING:** Washing is performed to remove crystallization due to salt, contributing to a homogenous maturation - Drying follows.



**PRE-STAGIONATURA:** Fase di pre-stagionatura ad una temperatura di 15°/18°C - Controlli cali-peso sui prodotti.

**PRE-CURED:** Pre-curing at a temperature of 15° / 18° C. - weight loss check on products.



**SUGNATURA:** Viene effettuata la sugnatura manualmente con un impasto di farina di riso e sale. Questo procedimento sul crudo parzialmente stagionato, fa sì che il prodotto non indurisca troppo esternamente, favorendo una stagionatura uniforme.

**SUGNATURA:** Greasing is performed manually with a mixture of rice flour and salt. This process on raw, partially cured, means that the product does not harden to externally, flavouring a uniform ripening.



**STAGIONATURA:** il prodotto può continuare a stagionare fino al raggiungimento della stagionatura richiesta.

**SEASONING:** The product can continue to mature until reaching the desired seasoning.



**CONTROLLO QUALITÀ:** Terminato il processo di stagionatura si procede al controllo qualità tramite "spillatura" ed assaggio organolettico.

I prosciutti idonei ai requisiti previsti dal disciplinare della D.O.P. vengono marchiati.

**QUALITY CONTROL:** After the curing process are checked by quality "tapping" and organic taste.

Hams that meet the requirements prescribed by D.O.P. disciplinary are marked.

**AG**



- Vocazione Green :** La Famiglia Leonardi ha da anni sviluppato una sensibilità Green che l'ha portata a fare scelte per avvicinare il più possibile la propria produzione ad un basso impatto ambientale.
- Dall'anno 2011 è in funzione un impianto ad energia solare, che ricopre una vasta area del tetto dello stabilimento, in grado di produrre circa il 30% dell'energia necessaria al fabbisogno Aziendale.
  - In Azienda è presente un nuovo depuratore organico che trasforma le acque reflue attraverso un processo di natura biologica distruggendo le sostanze inquinanti e rendendole pulite.
  - Tutte le nostre produzioni sono prive di qualsiasi conservante: si utilizzano solamente carne, sale naturale ed alcune spezie.
  - Dall'anno 2017 abbiamo ottenuto la certificazione ed avviato produzione di prosciutti Biologici.
  - I nostri acquisti di materia prima sono orientati verso i fornitori che rispettano e certificano il "Welfare Animale": un metodo di allevamento in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente, a maggiore garanzia della sicurezza alimentare.

- Green Vocation :** For years, the Leonardi Family has developed a Green Sensitivity that has led it to make choices in order to bring its production at a low environmental impact as much as possible.
- Since 2011, a solar power plant is in operation, covering a large roof area of the plant, capable of producing about 30% of the energy necessary for the company's needs
  - In the company there is a new organic purifier that transforms waste water through a biological process by destroying pollutants and making them clean.
  - All our productions are devoid of any preservative: only meat, salt and spices are used.
  - With 2017 we have been certified and started production of biological hams.
  - Our raw material purchases are geared toward suppliers who respect and certify the "Animal Welfare": a breeding method in which the animal is in harmony with its environment, providing greater food security.



# PROSCIUTTO SUPREMO CONFEZIONATO



**[130450]**

**SUPREMO CON COTENNA  
SOTTOVUOTO CONFEZIONE  
TRASPARENTE METÀ**

PESO: 3 Kg

CONFEZIONE: 1/2 con cotenna sottovuoto nella rete

SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto sottovuoto,  
correttamente conservato

**SOSTITUISCE**

**[130118]**

**PROSC. CRUDO "TRE MONTI"  
BAULETTO 1/2 KG.3(8)(472)**

**AG**



# CRUDO MATTONELLA SENZA COTENNA



[130456] CON COTENNA  
[130449] SENZA COTENNA  
CRUDO STAGIONATO MATTONELLA  
CON E SENZA COTENNA  
CALIBRATA META'  
PESO: 2 Kg  
CONFEZIONE: metà sottovuoto  
SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto sottovuoto,  
correttamente conservato

SOSTITUISCE  
[130118]  
PROSC.CRUDO "TRE MONTI"  
BAULETTO 1/2 KG.3(8)(472)

**AG**



# PROSCIUTTO DI PARMA E SAN DANIELE D.O.P.



**[130455]**  
**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P.**  
**PRESSATO / ADDOBBO**  
Coscia suina Nazionale  
PESO: 8+ Kg  
STAGIONATURA: 16+ Mesi  
CONFEZIONE: confezione pressato  
SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto confezionato,  
correttamente conservato



**[130454]**  
**PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.**  
**PRESSATO / ADDOBBO**  
Coscia suina Nazionale  
PESO: 8+ Kg  
STAGIONATURA: 16+ Mesi  
CONFEZIONE: confezione pressato  
SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto confezionato,  
correttamente conservato

**SOSTITUISCE**  
**[130233]**  
**PROSC. PARMA "DEI COLLI"**  
**S/O 18 MESI KG.9(1)ORLANDIN**

**AG**



# PROSCIUTTO NAZIONALE



**[130453]**  
**PROSCIUTTO NAZIONALE  
SENZA OSSO PRESSATO**  
PESO: 7 / 7,5 Kg  
CONFEZIONE: Sottovuoto nella rete  
SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto intero,  
correttamente conservato

**AG**



# PROSCIUTTO TRICOLORE



**[130445]**  
PROSCIUTTO TRICOLORE  
SENZA OSSO / CONF. PRESSATO  
PESO: 6+ Kg  
CONFEZIONE: Sottovuoto nella rete  
SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto intero,  
correttamente conservato

**SOSTITUISCE**  
**[130170]**  
PROSC. CRUDO MEC S/O  
FIOR DEI COLLI KG.6(2)ORLANDIN



**[130452]** 1/2 - METÀ  
**[130448]** 1/4 - QUARTO  
PROSCIUTTO TRICOLORE  
SENZA OSSO / METÀ E QUARTI  
PESO: 3+ Kg (Metà) / 2+ Kg (Quarti)  
CONFEZIONE: Sottovuoto nella rete  
SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto intero,  
correttamente conservato

**[130452]**  
**SOSTITUISCE**  
**[130115]**  
PROSC. CRUDO "TRE MONTI"  
1/2 SV KG. 2,5(4) (402)

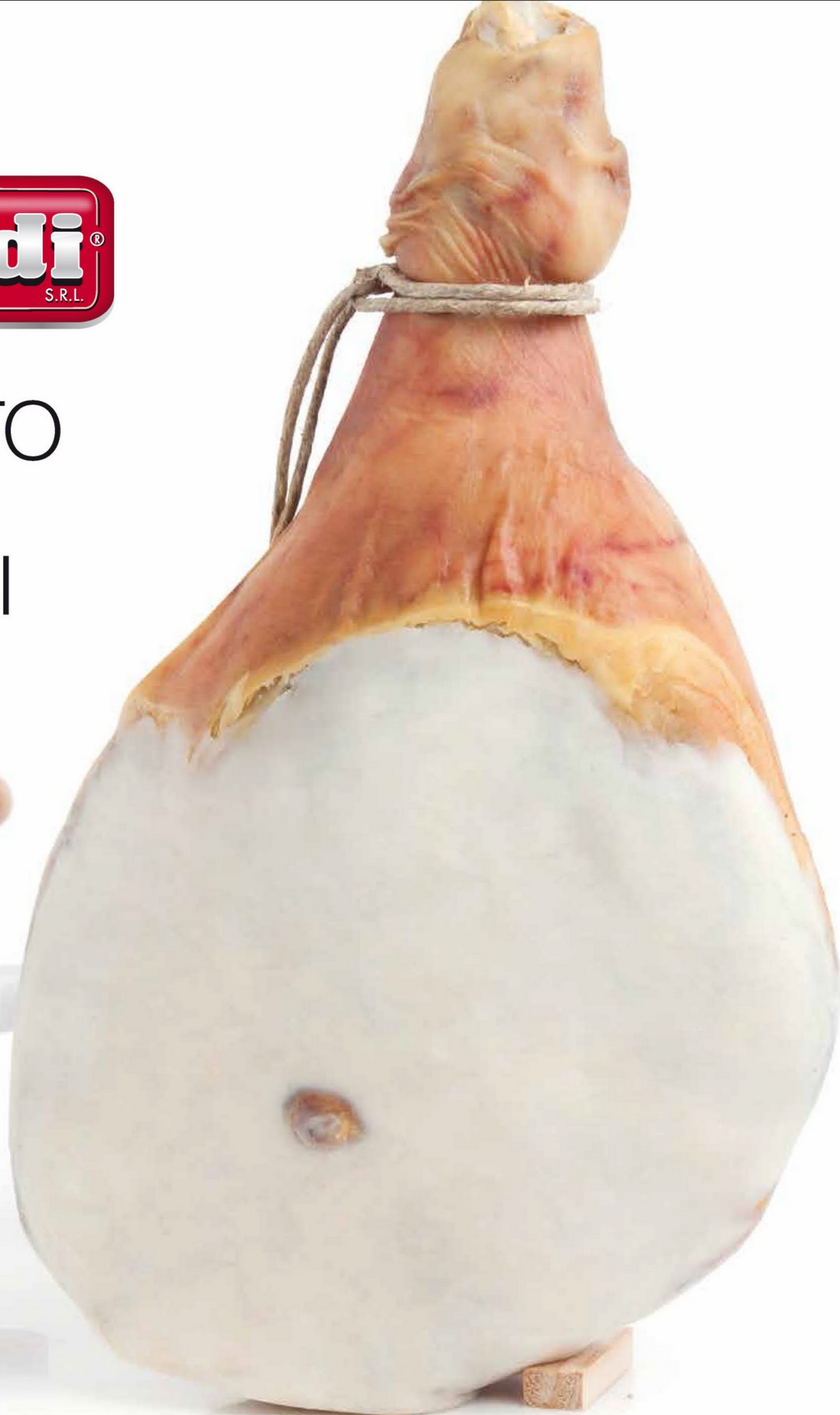
**[130448]**  
**SOSTITUISCE**  
**[130114]**  
PROSC. CRUDO "TRE MONTI"  
1/4 KG.1,100(8) (404)

**AG**





# PROSCIUTTO DEI COLLI MARANESI



[130446]

PROSCIUTTO DEI COLLI MARANESI  
SENZA OSSO PRESSATO

PESO: 7+ Kg

CONFEZIONE: Sottovuoto nella rete

SHELF LIFE: 6 MESI per il prodotto intero,  
correttamente conservato

SOSTITUISCE

[130116]

PROSC. CRUDO "GRAN TRE MONTI"  
SV KG.6,5(4)(200)

**AG**