Quello delle pancette... e non solo.

La nostra storia nel segno della tradizione

Our history in sign of tradition

1963

LA FONDAZIONE

Giacomo Furlotti e **Camillo Utini** fondarono il nucleo originario dell'azienda a Medesano (PR), nel cuore della Food Valley. Conoscevano fin da ragazzi i segreti dell'arte salumiera e fin dall'inizio basarono la produzione su Qualità e Tradizione. Così nacquero **le loro famose pancette, la loro Coppa di Parma, i loro lombi stagionati,** tutti prodotti esclusivamente con **carne suina di provenienza locale**.

THE FOUNDATION

Giacomo Furlotti *and* **Camillo Utini** *opened the original factory in Medesano (PR), which is in the heart of the Food Valley. From a young age they learnt the secrets of Italian charcuterie and their production was always based on tradition and quality. Thus, from this* **their famous pancetta, Coppa di Parma and matured pork loins** *were born. All of these were produced exclusively with* **locally sourced pork**.

1972

IL NUOVO STABILIMENTO

Dal piccolo salumificio passiamo alla costruzione di una **vera e propria realtà industriale**. Alle produzioni tradizionali affianchiamo una gamma di **prodotti cotti, tra i quali i prosciutti arrosto e la porchetta**.

THE NEW FACTORY

The small factory soon became a plant, a **real industrial reality**. *Alongside the traditional productions they were able to offer a range of* **cooked products, including roast cooked hams and Porchetta**

1987

LA NUOVA LINEA DI PRODOTTI: "I CUBOTTI" E "GLI SFRIGOLOSI"

Siamo i primi ad introdurre sul mercato i **salumi a cubetti** con la volontà di offrire al cliente anche prodotti ad alto contenuto di servizio: **"I CUBOTTI" e "GLI SFRIGOLOSI"**, una gamma di prodotti di salumeria a cubetti, stick e francobolli, trasformando l'azienda in un **leader del mercato**.

THE NEW PRODUCT RANGE: "I CUBOTTI" AND "GLI SFRIGOLOSI"

We were the first to introduce on the market a range of **cubed meats**. *Offering our customers time saving products and solutions.* **"I CUBOTTI" and "GLI SFRIGOLOSI"**, *a range of meat product, in cubes, sticks and stamps. This established us as market leaders* **in this sector**.

2007

UNA NUOVA TECNOLOGIA DI AFFETTAMENTO: DISPOSTO A MANO

Aumentiamo le nostre linee di cubettatura e completiamo la realizzazione di un **laboratorio di affettamento**.

A NEW SLICING TECHNOLOGY: HAND MADE

We increased the number of our dicing lines *and introduced* **slicing facilities**.

2013

LA FURLOTTI PROSCIUTTI DI LANGHIRANO

Nasce la **FURLOTTI PROSCIUTTI**, uno stabilimento, attivo già a Langhirano dal 1963, dedicato esclusivamente alla produzione del nostro **Prosciutto di Parma DOP**.

THE FURLOTTI PROSCIUTTI IN LANGHIRANO

FURLOTTI PROSCIUTTI *was born. This site is in Langhirano and has been operative since* **1963. It is dedicated exclusively to the production of our Prosciutto di Parma DOP.**

2019

I NUOVI IMPIANTI PRODUTTIVI

Grande ampliamento dello stabilimento produttivo di Medesano: disponiamo di una importantissima nuova ala in sinergia con gli altri tre siti di produzione confinanti. Aumentiamo così la nostra capacità produttiva con **quattro nuove linee di affettamento e due di cubettatura**.

THE NEW PRODUCTION PLANTS

An ambititous investment was made at the Medesano site. This increased our production capacity and was in synergy and aligned with the three existing sites. We have added **four more slicing lines and two additional dicing lines**.

2020

IL NOSTRO SOGNO: ALTA TECNOLOGIA ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE

Gestiamo l'azienda guardando costantemente al futuro senza dimenticare il passato. Con la **tecnologia di ultimissima generazione** e il prezioso **know-how** acquisito nel corso degli anni, la nostra ambizione è quella di diventare i numeri uno anche nel **settore dell'affettamento di prodotti di salumeria** di alta gamma: rispondiamo così alle esigenze di ogni cliente, dalla grande distribuzione organizzata all'industria fino all'HO-RE-CA, realizzando soluzioni su misura (**TAILOR MADE**).

OUR DREAM: HIGH TECHNOLOGY N THE NAME OF TRADITION

We manage the company always looking forward without forgetting the past. With the ***latest generation technology*** *and the precious* ***know-how*** *acquired over the years, our ambition is to become the number one* ***in the sector of slicing high-end delicatessen charcuterie***. *We aim to respond to the requests of each and every customer, from large retailers, industrial producers and HO-RE-CA. We are at the disposal of market offering flexibility and creating* ***tailor made solutions***.

Quello in cui crediamo

What we believe in

Vogliamo clienti entusiasti di vendere i nostri prodotti e persone felici di acquistarli e gustarli.
Crediamo fermamente alle nostre Tradizioni senza sottovalutare l'Innovazione grazie alla quale il nostro lavoro e le nostre abilità si differenziano all'interno del settore.
Dinamicità ed Immaginazione sono le doti che ci contraddistinguono: suggeriamo nuovi modi di interpretare il gusto, pensando alla qualità e alla sicurezza dei prodotti non solo come dovere, ma come diritto del consumatore.

We want customers eager to sell our products and people happy to buy and enjoy them. *Tradition and Innovation combined with Dynamicity and Imagination: this makes us different on the market. We suggest new ways to understand the taste, we think product quality and food safety not only a duty but a consumer right.*

Le nostre Linee

Our Products

La gamma include i classici della salumeria italiana interi stagionati e cotti: Sapere e Sapore, tradizione e tecnologia applicate ad una sapiente lavorazione mantengono inalterato il gusto genuino ed i profumi di prodotti che evocano le antiche tradizioni.

The range includes the top of Italian deli meat products, matured and cooked, whole piece: know-how, tradition taste and technology applied to a wise processing maintain the genuine taste and the perfumes of products that evoke our ancient traditions.

La gamma include i classici della salumeria italiana, interi o porzionati: tradizione, esperienza e territorio, trasformano una materia prima di qualità in sapori, profumi e gusto esclusivo.

The range includes "the classics" of Italian delicatessen, whole piece, diced or sliced: tradition, experience and deep connection with our land, transform the quality of raw meat into flavors, aromas and exclusive taste.

Una gamma di prodotti che esalta il taglio, **il cubetto** nella sua forma perfetta: ideale per arricchire insalate, pasta o come stuzzichino per i tuoi aperitivi.

*A range of products that emphasizes, **the dice** in its perfect form: ideal for enriching salads, pasta or as a snack for your aperitifs.*

Una gamma di prodotti che evoca lo sfrigolìo nella padella, da consumare 'stir and fry', ideali per piatti veloci, innovativi e allo stesso tempo prelibati, per dare un nuovo gusto ad ogni ricetta.

A range of products that evokes its intended use: the pan. Enjoy them "stir and fry", to give a new taste to each recipe: ideal for quick, innovative and delicious dishes.

La linea coniuga l'alta qualità della tradizione salumiera italiana all'innovazione del packaging e del "taglio" del prodotto: stick, francobolli o cubetti presentati in eleganti vaschette, per dare più gusto ad ogni ricetta.

The product line combines the high quality of the Italian deli meat product tradition with the innovation of packaging and the product cut: sticks, stamps or dices proposed in an elegant tray, to give more taste to each recipe.

I sapori autentici della grande salumeria italiana e non solo, presentati in tutta la loro freschezza in eleganti e pratiche vaschette: a "fetta stesa" con interfoglio o a "fetta mossa", diverse grammature, per soddisfare ogni esigenza.

The authentic taste of the top Italian delicatessen, proposed in its freshness in elegant and practical trays: interleaved or "moved slice", different sizes, ideal to satisfy every need.

DELIZIE in Tavola

MORBIDE FETTE POSATE A MANO

La linea coniuga l'alta qualità della tradizione salumiera italiana all'innovazione del packaging ed alla posa del prodotto. Le fette 'posate una ad una', rigorosamente a mano, assicurano la morbidezza e la fragranza che solo il salume appena affettato sa regalare: delizia per l'aperitivo o ideali per un antipasto, offrono al consumatore la possibilità di gustare ogni giorno le migliori tipicità italiane senza rinunciare alla praticità.

The range combines the high quality of the best of Italian meat products with product laying and packaging: each slice is delicately placed by hand 'one by one', guaranteeing the softness and fragrance that a cold cut 'just sliced' can give: delight as an aperitif, ideal as appetizer, to taste every day the best typical Italian products time saving.

BUONI® ITALIANI

Filiera corta e tracciabilità fino all'allevamento: i prodotti della filiera garantiscono un rapporto diretto tra l'allevamento, il macello ed il nostro stabilimento, perseguendo i valori dell'eccellenza, della qualità e della rintracciabilità del prodotto, per un vero **100% Italiano certificato**.

*'Short chain' and traceability from fork-to farm: the products of our supply chain guarantee a direct relationship between farms, slaughterhouses and our factory, pursuing excellence, quality and full traceability, **a true 100% Italian**.*

Furlotti&C dal 1968 Bio

La linea **BIO**, una selezione di specialità prodotte con carni di animali allevati nel pieno rispetto del loro benessere e dell'ambiente, liberi di pascolare in ampie aree verdi e alimentati con mangime esclusivamente vegetale proveniente da coltivazioni biologiche.

*The **ORGANIC** range, is a selection of Italian specialties produced with meat from animals reared in full respect of their welfare and environment, free to grow in large green areas and fed exclusively with vegetable organic food.*

LO SNACK DI Furlotti&C dal 1968 SPUNTINO ITALIANO

In linea con i cambiamenti nelle abitudini del consumatore alla ricerca di Qualità & Innovazione e di nuove proposte per pasti leggeri ma energetici, spuntini sfiziosi o piccoli pasti da consumare sul posto di lavoro, in viaggio o in luoghi diversi: la linea include anche proposte per l'"on board catering" ed il vending.

In line with changes in consumer habits always searching 'Quality & Innovation' and new proposals for light but energetic meals, tasty snacks to be consumed in the workplace, "on the go" or in different places: the range also includes proposals for "on board catering" and vending.

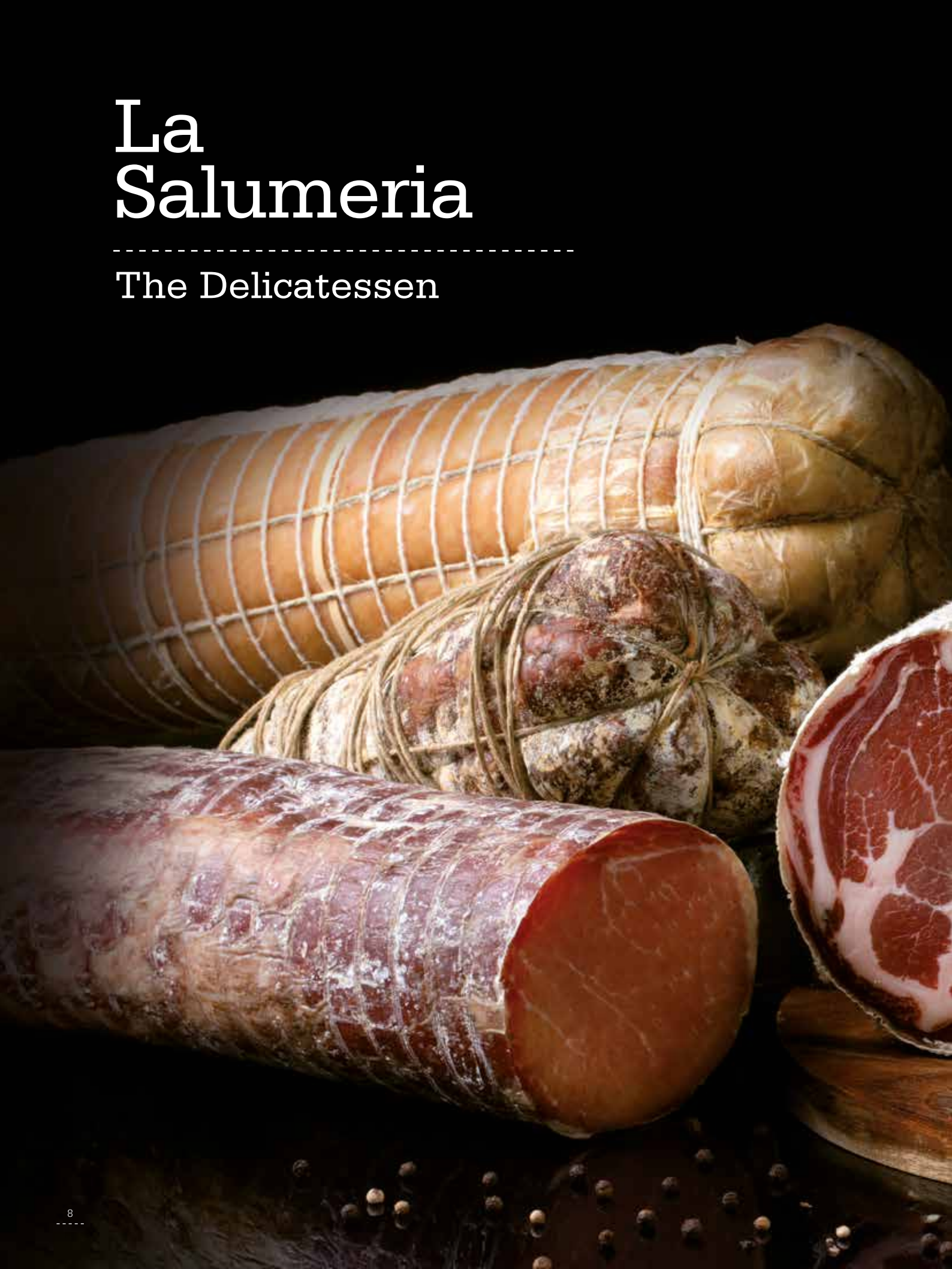
food service Furlotti&C dal 1968

Qualità e servizio per il canale professionale: cubetti, francobolli, petali, fiammiferi e fette con dimensioni anche personalizzate: una selezione di prodotti e grammature "su misura" per rispondere alle esigenze di ristoratori e dell'industria.

Quality and service for catering, Ho.Re.Ca and professional channel: cubes, stamps, petals, matches and slices in "big pack": a selection of products and sizes" to meet the needs of restaurateurs and industry.

La Salumeria

The Delicatessen



Le Pancette Arrotolate

Rolled Pancetta

01

Pancetta senza cotenna "Gustosa"

Pancetta arrotolata, da carni nazionali, senza cotenna, speziata con un blend di cannella e chiodi di garofano, maturata a lungo.

Rolled pancetta, Italian pork belly, without rind, spiced with a traditional mix of cinnamon and cloves, long matured.

PESO / *WEIGHT*: 3,5 Kg

02

Pancetta senza cotenna al pepe nero

Pancetta arrotolata, da carni nazionali, senza cotenna, ricoperta di pepe nero, maturata a lungo.

Rolled pancetta, Italian pork belly, without rind, spread with black peeper, long matured.

PESO / *WEIGHT*: 3,5 Kg

03
Pancetta Pressatella con cotenna o senza cotenna

Pancetta arrotolata, da carni nazionali, con cotenna. Prodotta artigianalmente e pressata fra assi di legno, maturata a lungo.

Rolled pancetta, Italian pork belly, with rind, pressed between two pieces of timber and matured for a long time.

PESO / *WEIGHT*: 4,0 Kg

Disponibile anche senza cotenna.
Also avalaible without rind.

04
Pancetta Tradizionale

La classica pancetta arrotolata da carni nazionali, con cotenna, cucita a mano, stagionata a lungo.

The classical rolled pancetta, Italian pork belly, with rind, hand-sewn, long matured.

PESO / *WEIGHT*: 4,0 Kg

05
Pancetta magrella "Gustosa"

Pancetta arrotolata, da carni nazionali, sgrassata, senza cotenna, speziata con un blend di cannella e chiodi di garofano, maturata a lungo.

Rolled pancetta, Italian pork belly, degreased, without rind, matured and spiced with a traditional mix of cinnamon and cloves, long matured.

PESO / *WEIGHT*: 3,5 Kg

Le Pancette Coppate

Pancetta Rolled up with pork neck

06
Pancetta Coppata sgrassata "Campagnola"

Pancetta sgrassata arrotolata con coppa, aromatizzata con una miscela di spezie tradizionali.

Degreased pancetta rolled up with pork neck, spiced with a traditional blend of spices.

Ø: mm 150
PESO / *WEIGHT*: 6,0 Kg

07
Pancetta Coppata sgrassata "Extra"

Pancetta sgrassata arrotolata con coppa, aromatizzata con una miscela di spezie tradizionali.

Degreased pancetta rolled up with pork neck, spiced with a traditional blend of spices.

Ø: mm 120
PESO / *WEIGHT*: 5,0 Kg

08
Pancetta Coppata "Gustosa"

Pancetta arrotolata con coppa, aromatizzata con una miscela di spezie tradizionali.

Pancetta rolled up with pork neck, spiced with a traditional mix of cinnamon and cloves, long matured.

Ø: mm 120
PESO / *WEIGHT*: 4,0 Kg

Le Coppe e il Lombo

Coppe and Pork Loin

09
Coppa di Parma IGP

Coppa ottenuta da carni nazionali, in budello naturale, legata e stagionata in zona tutelata. Prodotto tutelato IGP. Il prodotto è disponibile anche pelato.

Italian Coppa, Italian pork belly, in natural casing, hand tied and matured in preserved area. Identity preserved product, PGI. Available also without casing and vacuum packed.

PESO / *WEIGHT*: 1,7 - 1,8 Kg
(stagionatura 60 giorni/ *matured minimum 60 days*)

PESO / *WEIGHT*: 1,9 - 2,2 Kg
(stagionatura 90 giorni/*matured minimum 90 days*)

10
Coppa Tradizionale

Coppa ottenuta da carni nazionali, legata e stagionata, aromatizzata con una miscela di spezie tradizionali.

Italian Coppa, Italian pork belly, in natural casing, hand tied and spiced with a traditional blend of spices.

PESO / *WEIGHT*: 1,75 - 2,2 Kg
(stagionatura minima 60 giorni / *matured minimum 60 days or longer*)

11
Filetto stagionato di suino

Filetto di suino con stagionatura minima di 60 giorni. Ideale affettato e spruzzato con succo di limone, Parmigiano Reggiano a scaglie e pepe nero macinato.

Dry cured pork loin, matured minimum 60 days. Ideal sliced and spread with lemon juice, Parmigiano Reggiano flakes and black pepper.

PESO / *WEIGHT*: 1,5 Kg

Le Pancette Tese

Flat Pancetta

12
Pancetta affumicata "Deli"

Pancetta "Deli", con/senza cotenna e cartilagini, affumicata con trucioli di legno di faggio.

Pancetta "Deli", with/without rind and cartilages, smoked using Beechwood flakes.

PESO / *WEIGHT*: 1,5 Kg

13
Pancetta dolce "Deli"

Pancetta "Deli", con/senza cotenna e cartilagini aromatizzata con una miscela di spezie tradizionali.

Pancetta "Deli", with/without rind and cartilages, unsmoked, spiced with a traditional blend of spices.

PESO / *WEIGHT*: 1,5 Kg

14
Pancetta affumicata cotta "Delizia"

Pancetta "Deli", arrosto, senza cotenna e cartilagini, affumicata con trucioli di legno di faggio.

Pancetta "Deli" without rind, smoked using Beechwood flakes and roasted in oven.

PESO / *WEIGHT*: 1,5 Kg

15

Pancetta "Deli" trancio

Pancetta "Deli", con/senza cotenna e cartilagini, disponibile:
- affumicata con trucioli di legno di faggio;
- dolce aromatizzata con una miscela di spezie tradizionali;
- stagionata al pepe nero;
- stagionata al peperoncino piccante;
- arrosto affumicata con trucioli di legno di faggio.

Pancetta "Deli", with/without rind and cartilages, avalaible:
- *smoked using Beechwood flakes;*
- *unsmoked;*
- *spread with black pepper;*
- *spread with red-hot chili pepper;*
- *smoked using Beechwood flakes and roast in oven.*

PESO / *WEIGHT*: 200 g

16

Pancetta "Deli" stagionata al pepe nero

Pancetta "Deli", con cotenna e cartilagini, cosparsa di pepe nero, stagionata.

Pancetta "Deli", with rind and cartilages, spread with black pepper, matured.

PESO / *WEIGHT*: 1,5 Kg

17

Pancetta tesa "Deli" stagionata al peperoncino

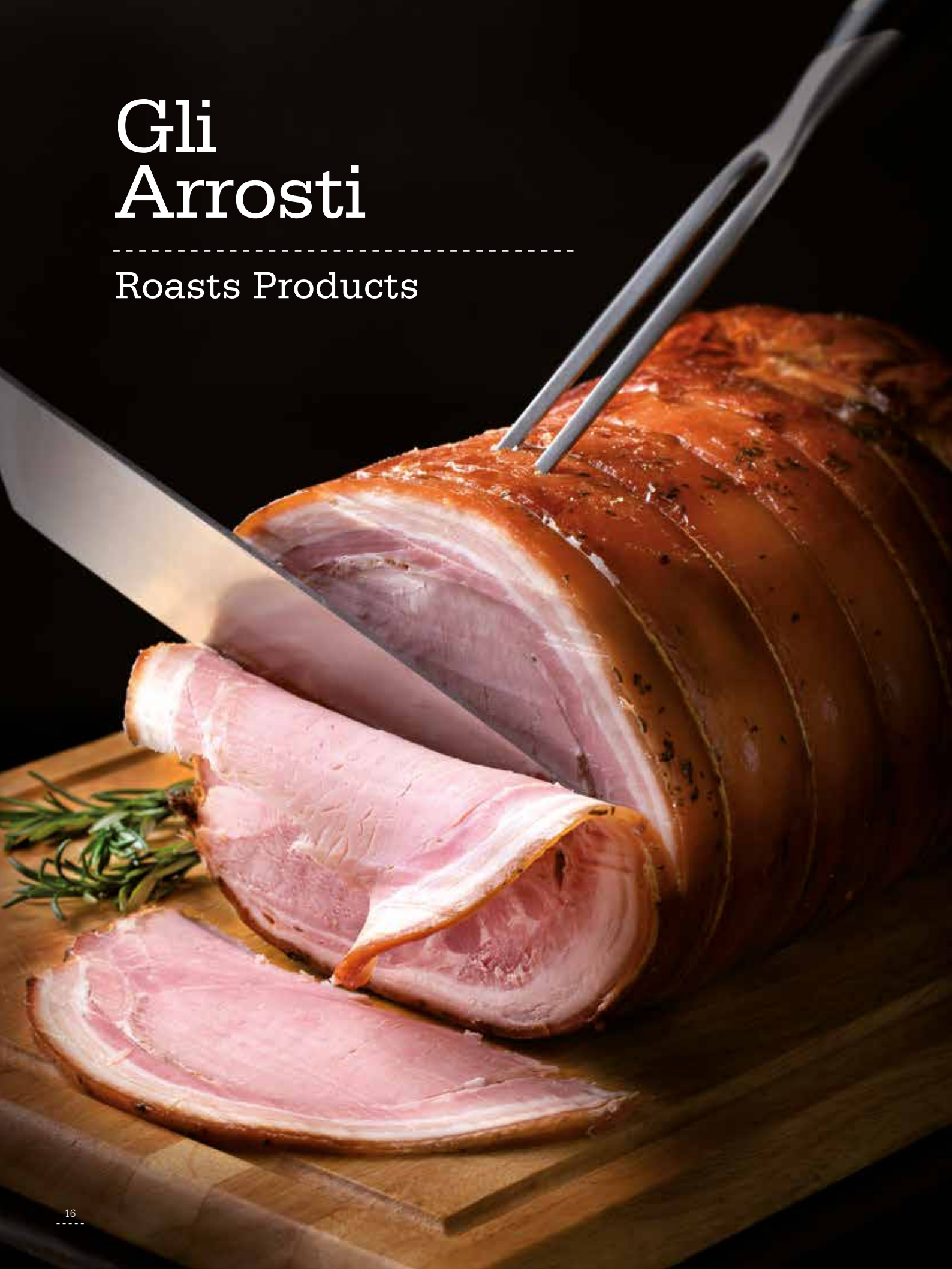
Pancetta "Deli", con cotenna e cartilagini, cosparsa di peperoncino rosso, stagionata.

Pancetta "Deli", with rind and cartilages, spread with red hot chili pepper, matured.

PESO / *WEIGHT*: 1,5 Kg

Gli Arrosti

Roasts Products



18
Porchetta arrosto (2 lombi)

Pancetta e 2 lombi, aromatizzati con spezie tradizionali, lenta cottura, arrosto.

Pork belly and two loins, spread with a traditional blend of spices, roasted in oven.

PESO / *WEIGHT*: 6,0 Kg

19
Porchetta arrosto (1 lombo)

Pancetta e lombo, aromatizzati con spezie tradizionali, lenta cottura, arrosto.

Pork belly and one loin, spread with a traditional blend of spices, roasted in oven.

PESO / *WEIGHT*: 5,0 Kg

20
Filetto arrosto di suino

Filetto di suino, aromatizzato con spezie tradizionali, lenta cottura, arrosto.

Pork loin, spread with a traditional blend of spices, roasted in oven.

PESO / *WEIGHT*: 2,0 Kg

21
Prosciutto "Cottarrosto"

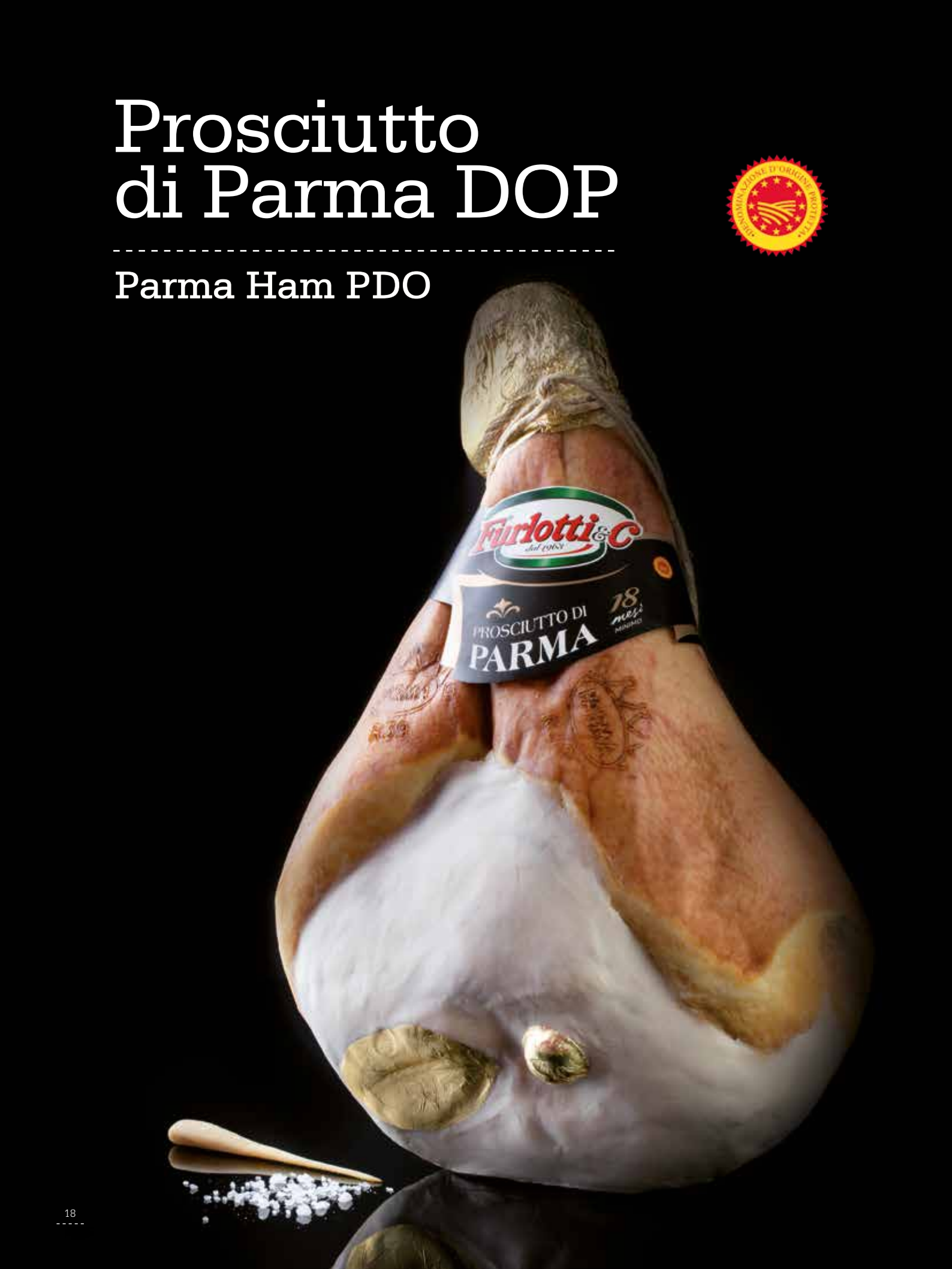
Coscia di suino, aromatizzato con spezie tradizionali, lenta cottura, arrosto.

Pork leg, spread with a traditional blend of spices, tied and roasted in oven.

PESO / *WEIGHT*: 7,5 Kg

Prosciutto di Parma DOP

Parma Ham PDO



22

Prosciutto di Parma DOP con osso

Da cosce di suini selezionati, lavorato con maestria in accordo al Disciplinare di Produzione, nelle nostre cantine di Langhirano.

Traditional deli meat product obtained from the long maturation of pork legs coming from the protected PDO circuit. The product is manufactured in our plant in Langhirano.

CLASSICO / stagionatura minima 14 mesi
CLASSICO / matured minimum 14 months

SELEZIONE ORO / stagionatura minima 18 mesi
GOLD SELECTION / matured minimum 18 months

PESO / *WEIGHT*: 10-11 Kg

23

Prosciutto di Parma DOP pressato disossato

Da cosce di suini selezionati, lavorato con maestria in accordo al Disciplinare di Produzione, nelle nostre cantine di Langhirano. Disossato pressato.

Traditional deli meat product obtained from the long maturation of pork legs coming from the protected PDO circuit. The product is manufactured in our plant in Langhirano. Without bone, moulded.

CLASSICO / stagionatura minima 14 mesi
CLASSICO / matured minimum 14 months

SELEZIONE ORO / stagionatura minima 18 mesi
GOLD SELECTION / matured minimum 18 months

PESO / *WEIGHT*: 6,5-7,5 Kg

24

Prosciutto di Parma DOP Addobbo

Da cosce di suini selezionati, lavorato con maestria in accordo al Disciplinare di Produzione, nelle nostre cantine di Langhirano. Disossato pressato.

Traditional deli meat product obtained from the long maturation of pork legs coming from the protected PDO circuit. The product is manufactured in our plant in Langhirano. Without bone, moulded.

CLASSICO / stagionatura minima 14 mesi
CLASSICO / matured minimum 14 months

SELEZIONE ORO / stagionatura minima 18 mesi
GOLD SELECTION / matured minimum 18 months

PESO / *WEIGHT*: 6,5-7,5 Kg

In Padella

Stir & Fry

I Cubetti

Diced Pancetta

25

Pancetta affumicata a cubetti

Pancetta a cubetti, affumicata con legno di faggio, confezionata in atmosfera protettiva in vaschetta separabile.

Diced Pancetta, smoked with Beechwood sawdust, packed under a protective atmosphere in a separable twin pack.

PESO / *WEIGHT*: 100 g ℮ (2x50 g)
oppure/*or* 180 g ℮ (2x90 g)

26

Pancetta dolce a cubetti

Pancetta a cubetti, confezionata in atmosfera protettiva in vaschetta separabile.

Diced Pancetta, unsmoked, spiced with a traditional blend of spices, packed under a protective atmosphere in a separable twin pack.

PESO / *WEIGHT*: 100 g ℮ (2x50 g)
oppure/*or* 180 g ℮ (2x90 g)

27

Pancetta piccante a cubetti

Pancetta a cubetti, speziata con peperoncino piccante, confezionata in atmosfera protettiva in vaschetta separabile.

Diced Pancetta, spiced with red hot chili pepper, packed under a protective atmosphere in a separable twin pack.

PESO / *WEIGHT*: 100 g ℮ (2x50 g)

28

Prosciutto cotto a cubetti

Prosciutto cotto a cubetti, confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta separabile.

Diced Cooked Ham, packed under a protective atmosphere in a separable twin pack..

PESO / *WEIGHT*: 100 g ℮ (2x50 g)

Gli Sfrigolosi®

29
Pancetta affumicata a cubetti

Pancetta a cubetti, affumicata con legno di faggio, confezionata in atmosfera protettiva in vaschetta separabile.

Diced Pancetta, smoked with Beechwood sawdust, packed under a protective atmosphere in a separable twin pack.

PESO / *WEIGHT*: 100 g℮ (2x50 g)
oppure/*or* 200 g℮ (2x100 g)

30
Pancetta dolce a cubetti

Pancetta a cubetti, confezionata in atmosfera protettiva in vaschetta separabile.

Diced Pancetta, unsmoked, packed under a protective atmosphere in a separable twin pack.

PESO / *WEIGHT*: 100 g℮ (2x50 g)
oppure/*or* 200 g℮ (2x100 g)

Fior di Parma® Le Specialità

31
Pancetta affumicata a cubetti

Pancetta a cubetti, affumicata con legno di faggio, confezionata in atmosfera protettiva in vaschetta separabile.

Diced Pancetta, smoked with Beechwood sawdust, packed under a protective atmosphere in a separable twin pack.

PESO / *WEIGHT*: 100 g℮ (2x50 g)
oppure/*or* 200 g℮ (2x100 g)

32
Pancetta dolce a cubetti

Pancetta a cubetti, confezionata in atmosfera protettiva in vaschetta separabile.

Diced Pancetta, unsmoked, packed under a protective atmosphere in a separable twin pack.

PESO / *WEIGHT*: 100 g℮ (2x50 g)
oppure/*or* 200 g℮ (2x100 g)

I Fiammiferi e i Francobolli

Sticks and Petals

33
Fiammiferi di Speck

Stick di Speck, prodotto della tradizione alpina, affumicato con trucioli di legno di faggio, confezionato in atmosfera protettiva.

Stick of Speck, traditional of Italian Alpine mountains, smoked with Beechwood chips, acked under a protective atmosphere.

PESO / *WEIGHT*: 100 g

34
Francobolli di Pancetta affumicata

Francobolli di pancetta, affumicati con trucioli di legno di faggio, confezionati in atmosfera protettiva.

Petals of Pancetta, smoked with Beechwood chips, packed under a protective atmosphere.
The product is available cut as stick.

PESO / *WEIGHT*: 100 g

35
Francobolli di Guanciale stagionato

Francobolli di guanciale, confezionati in atmosfera protettiva.

Petals of pork cheek, packed under a protective atmosphere.

PESO / *WEIGHT*: 100 g

Gli Affettati

The Sliced Deli Meats

Sapori e profumi della migliore salumeria italiana

Aroma and flavors of the best Italian Delicatessen

Le nostre linee di Affettati in vaschetta coniugano l'alta qualità della tradizione salumiera italiana all'innovazione del packaging ed alla posa del prodotto.
Le fette posate una ad una rigorosamente a mano assicurano la morbidezza e la fragranza che solo il salume appena affettato sa regalare: delizia per l'aperitivo, ideali per un antipasto rustico o uno spuntino "on the go".

"Delizie in Tavola" range combines the high quality of the Italian deli tradition with packaging innovation and the product laying.
The slices are posed one by one by hand to ensure the softness and fragrance that only sliced Deli meat at the counter can give: delight as aperitif, ideal for rustic appetizer or as "on the go" snack.

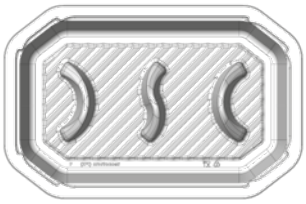
- ✓ **SELEZIONE "GUSTO & QUALITÀ ITALIANA"**
  Italian Quality and Taste Selection
- ✓ **SENZA GLUTINE**
  Gluten Free
- ✓ **FETTE FACILMENTE STACCABILI**
  Easily detachable slices
- ✓ **MORBIDE FETTE POSATE A MANO**
  Soft slices laid by hand

DELIZIE *in Tavola*

MORBIDE FETTE POSATE A MANO

VISTA LATERALE

198x128 H17 mm 198x128 H38 mm



VISTA ZENITALE

36

Prosciutto di Parma DOP

Stagionato minimo 20 mesi, da cosce selezionate di maiali nati e allevati in Italia, stagionate nelle nostre cantine in Langhirano.

Matured 20 months at least, from selected legs of pigs born and reared in Italy, seasoned in our cellars in Langhirano.

PESO / WEIGHT: 90 g

37

Pancetta Tradizionale

Stagionata minimo 90 giorni, da maiali nati e allevati in Italia, ricetta della tradizione di famiglia. Sapore dolce e tocco speziato.

Matured 90 days at least, from selected pigs born and reared in Italy, seasoned according with an ancient recipe of the family. Sweet taste and spicy touch.

PESO / WEIGHT: 90 g

38

Coppa Stagionata

Stagionata minimo 90 giorni, da maiali nati e allevati in Italia, ricetta della tradizione di famiglia. Gusto dolce e delicato.

Matured 90 days at least, from selected pigs born and reared in Italy, seasoned according with an ancient recipe of the family. Sweet taste and delicate.

PESO / WEIGHT: 90 g ℮

39
Speck artigianale

Stagionato minimo 30 settimane, da cosce di maiali nati e allevati in Italia, salato quanto basta e delicatamente affumicato con legno di faggio.

Matured 30 weeks at least, from selected legs of pigs born and reared in Italy, salted "just enough", slightly smoked with Beechwood chips and seasoned in the mountain.

PESO / WEIGHT: 90 g

40
Bresaola punta d'anca

Da carni bovine pregiate e accuratamente selezionate. Delicatamente speziata e lentamente stagionata.

From fine and carefully selected beef. Delicately spicy and slowly seasoned.

PESO / WEIGHT: 90 g

41
Prosciutto Crudo Stagionato

Stagionato minimo 14 mesi, da cosce selezionate di maiali nati e allevati in Italia, stagionato secondo la tradizione italiana.

Matured 14 months at least, from selected legs of pigs born and reared in Italy, seasoned according to Italian tradition.

PESO / WEIGHT: 90 g

42
Salame Napoli

Ottenuto da tagli scelti di maiali nati ed allevati in Italia, macinatura media, dolce e delicatamente affumicato.

Obtained from selected cuts of pigs born and reared in Italy, medium grain, sweet and slightly smoked.

PESO / WEIGHT: 90 g

43
Mortadella

Tagli pregiati di maiali nati ed allevati in Italia e lenta cottura, le conferiscono una consistenza unica ed un sapore delicato.

Precious cuts of pigs born and reared in Italy and slow cooking, give it a unique consistency and a delicate flavor.

PESO / WEIGHT: 90 g

44
Salame Ungherese

Ottenuto da tagli scelti di maiali nati ed allevati in Italia, macinatura fine, dolce e delicatamente affumicato.

Obtained from selected cuts of pigs born and reared in Italy, fine grain, sweet and light smoked.

PESO / WEIGHT: 90 g

45
Prosciutto Cotto Alta Qualità

Da cosce selezionate di maiali nati e allevati in Italia e cotto lentamente a vapore. È di Alta Qualità, gustoso e morbido al palato.

From selected legs of pigs born and reared in Italy, slowly steamed. High Quality, tasty and soft on the palate.

PESO / WEIGHT: 90 g

46
Il Salame Milano

Ottenuto da tagli scelti di maiali nati ed allevati in Italia, a grana di riso, aromatizzato con sale e pepe. Ottimo per tutte le occasioni.

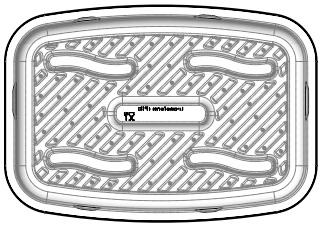
Obtained from selected cuts of pigs born and reared in Italy, flavored with salt and pepper, has a rice-sized grainmaking. It an excellent option for any occasion.

PESO / WEIGHT: 90 g

Take Away

VISTA LATERALE

225x192 H20 mm



VISTA ZENITALE

La gamma di salumi Take Away racchiude le migliori tipicità italiane e non solo, proposte in nuove e raffinate vaschette, che valorizzano le fette esaltandone la freschezza (fetta posata), senza rinunciare alla praticità. Le grammature contenute permettono al consumatore di cambiare ogni giorno la propria scelta di salumeria.
Esperienza, lavoro dell'uomo, insieme ad innovazione trasformano una materia prima di qualità in sapori, profumi e gusto esclusivo.

The range Take Away includes the best traditional Italian products and more disposed in new, elegant trays that enhance the slice quality and the freshness (moved slice), without sacrificing convenience. The size allows the consumers to change their choice of deli meat daily.
Expertise, traditional manufacturing, together with innovation, transform a raw material high in quality into exclusive flavors, fragrances and taste.

47
Prosciutto Crudo di Parma DOP

48
Pancetta Tradizionale

49
Antipasto Ducale

50
Coppa di Parma IGP

51
Spianata Romana e Caciotta

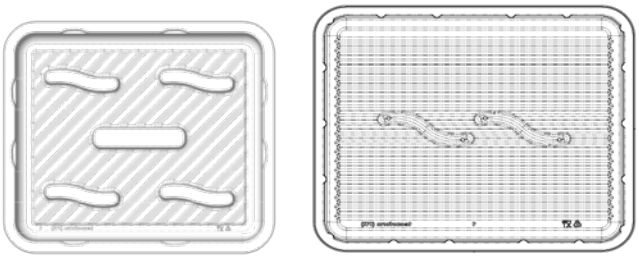
52
Speck e Brie

Fior di Fette

VISTA LATERALE

225x192 H20 mm

260x220 H21 mm



VISTA ZENITALE

53
Prosciutto Crudo di Parma DOP

54
Pancetta al Pepe Nero

56
Prosciutto Cotto Alta Qualità

55
Salame Milano

57
Filetto Stagionato di Suino

58
Bacon

... e non solo

... and not only

Le Selezioni

The Selections

59

Jamón Serrano STG

Il tradizionale prosciutto spagnolo, stagionato nel Parco Naturale della zona vulcanica della Garrotxa (Spagna).

Traditional Spanish ham, matured in the Natural Park of the Garrotxa volcanic area (Spain).

PESO / WEIGHT: 100 g

60

Chorizo de la Garrotxa

Il classico salame spagnolo della Sierra, condito con pimenton, dolce, aromatico e non piccante.

The classic Spanish salami, spiced with pimenton, spiced and not spicy.

PESO / WEIGHT: 100 g

61

New York Pastrami

Brisket di manzo speziato, affumicato e cotto, secondo un'antica ricetta della Cappadocia.

Beef Brisket spiced, smoked and cooked, according to an ancient Cappadocia recipe.

PESO / WEIGHT: 100 g

Gli Snack

Una selezione di "prodotti tipici" affettati con Parmigiano Reggiano, confezionati in due vassoi separabili disponibili anche con una singola dose di olio d'oliva o aceto aromatico.

A "deli-products" selection cured meat products sliced with Parmigiano Reggiano cheese, packed in two separable trays available also with a single dose of olive oil or aromatic vinegar.

LO SNACK DI Furlotti&C dal 1963 SPUNTINO ITALIANO

62
Prosciutto di Parma DOP e Parmigiano Reggiano DOP

I due prodotti che hanno fatto la storia alimentare di Parma, in un'unica vaschetta separabile.

The most famous "kings" of Italian deli meat & cheese in the same tray for a delicious snack.

PESO / WEIGHT: 100 g

63
Bresaola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Con monodose di olio extravergine di oliva.

Dry cured beef meat and Parmigiano Reggiano DOP flakes. Available with a single dose of olive oil.

PESO / WEIGHT: 100 g

64
Carpaccio di manzo e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Con monodose di olio extravergine di oliva.
Dry cured and smoked beef meat and Parmigiano Reggiano DOP flakes. Available with a single dose of olive oil.

PESO / WEIGHT: 100 g

65
Filetto stagionato di suino e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Con monodose di olio extravergine di oliva.

Matured pork loin and Parmigiano Reggiano DOP flakes. Available with a single dose of olive oil.

PESO / WEIGHT: 100 g

66
Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano

Con monodose di aceto Balsamico di Modena.

Dry cured ham and Parmigiano Reggiano. Available with a single dose of balsamic vinegar of Modena.

PESO / WEIGHT: 100 g

Mini Snack

Cubotti, petali di prodotti di salumeria o formaggio e dressing ideali per l'on-board catering, il vending o racchiusi in una pratica vaschetta.

Deli meat products or cheeses in a practical tray ideals for the on-board catering, vending machines or "on-the go consumption".

VISTA LATERALE

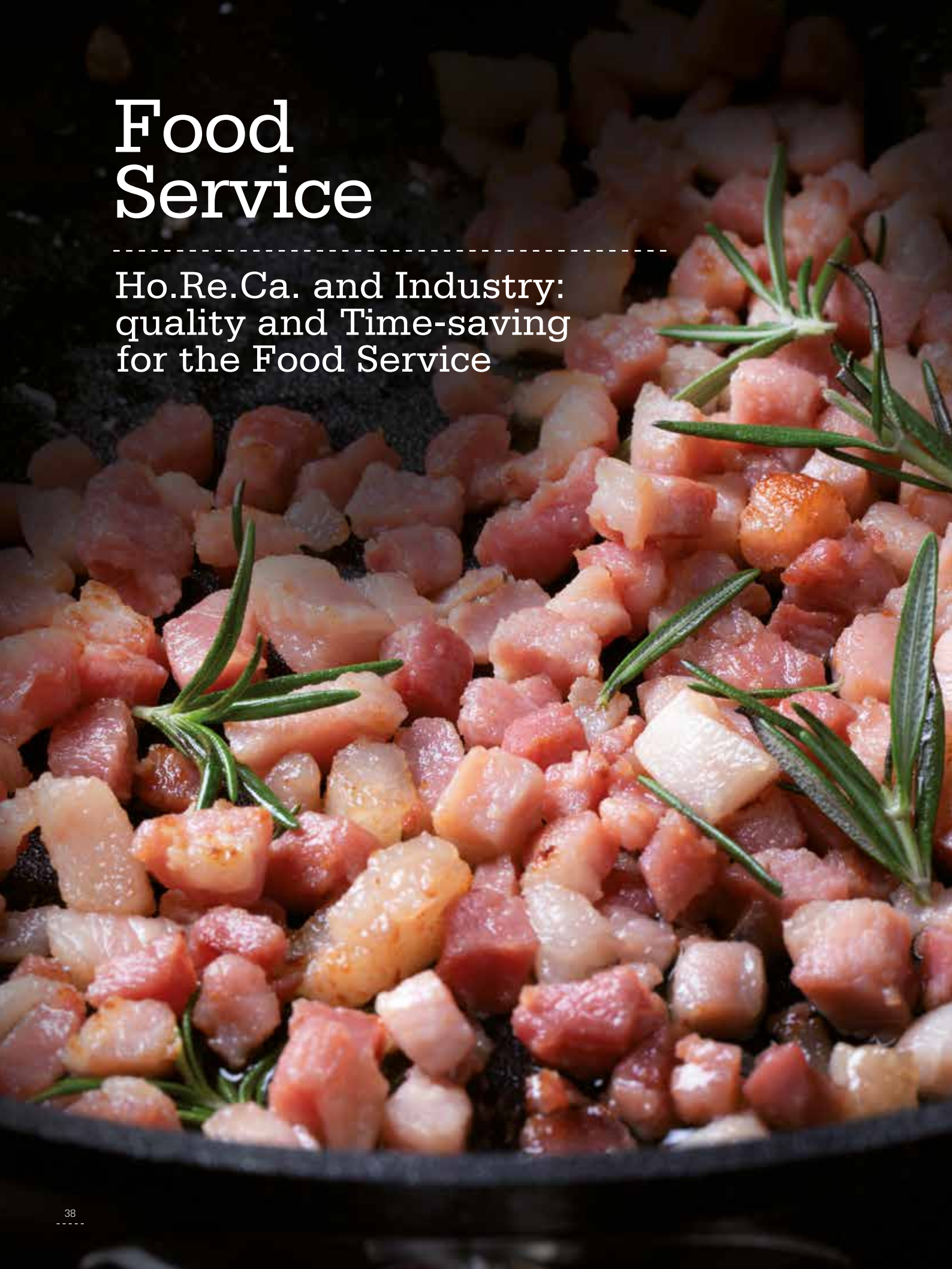
114x114 H35,8 mm

VISTA ZENITALE

PESO / WEIGHT:
a richiesta / *on request*

Food Service

Ho.Re.Ca. and Industry: quality and Time-saving for the Food Service



Cubetti, francobolli, petali, fiammiferi e fette con dimensioni a scelta del cliente, per arricchire di gusto o guarnire **pasta, risotti o zuppe, pietanze sia di carne che di pesce, contorni di verdura.** Una selezione di prodotti e grammature "su misura" che rispondono alle esigenze di **ristoratori, dell'industria, del "on board catering"** (treni, aerei e navi).

Cubes, stamps, petals, sticks and slices in different sizes to enrich the taste or topping ***pasta, rice, soups, meat or fish dishes and vegetables.*** *A selection of products and weights "customized" to meet the needs of* ***restaurateurs, industry, the "on-board catering"*** *(trains, planes and ship).*

food service

Furlotti&C dal 1963

Cubetti / Cubes

- **REFERENZE:** / ***PRODUCTS:***
  - Pancetta affumicata e Pancetta dolce / Smoked and Natural Pancetta
  - Guanciale
  - Prosciutto Cotto / Dry-cured Ham
  - Speck
  - Salame / Salami
- **CONFEZIONI:** / ***UNIT SIZE:*** Atmosfera Protettiva / *Packed under protective atmosphere*: da / *from* 500 g a / *to* 2,0 Kg

  Sottovuoto / Vacuum packed: da / *from* 500 g a / *to* 5,0 Kg

Fiammiferi / Sticks

- **REFERENZE:** / ***PRODUCTS:***
  - Pancetta affumicata e Pancetta dolce / Smoked and Natural Pancetta
  - Guanciale
  - Prosciutto Cotto / Dry-cured Ham
  - Speck
  - Salame / Salami
- **CONFEZIONI:** / ***UNIT SIZE:*** Atmosfera Protettiva / *Packed under protective atmosphere*: da / *from* 500 g a / *to* 2,0 Kg

  Sottovuoto / Vacuum packed: da / *from* 500 g a / *to* 5,0 Kg

Francobolli / Stamps

- **REFERENZE:** / ***PRODUCTS:***
  - Pancetta affumicata e Pancetta dolce / Smoked and Natural Pancetta
  - Guanciale
  - Prosciutto Cotto / Dry-cured Ham
  - Speck
  - Salame / Salami
- **CONFEZIONI:** / ***UNIT SIZE:*** Atmosfera Protettiva / *Packed under protective atmosphere*: da / *from* 500 g a / *to* 2,0 Kg

  Sottovuoto / Vacuum packed: da / *from* 500 g a / *to* 5,0 Kg

areaitalia.com

I nostri stabilimenti

IT 983L - Via Santi, 1 - 43014 Medesano (PR)

IT 411L - Via G. Di Vittorio, 6 - 43014 Medesano (PR)

IT 374L - Via G. Marconi, 3 - 43013 Langhirano (PR)

FURLOTTI & C. S.r.l.
Via F. Santi, 1 - 43014 Medesano (PR) - Italy
Tel. +39 0525 420720 - Fax +39 0525 420067
e-mail: info@furlotti.com
e-mail: info@pec.furlotti.com
www.furlotti.com

Comune di Parma

Parma
Capitale Italiana della Cultura 2020