



ANTICHE TRADIZIONI



NUOVI SAPORI

*“Essere conquistati dalla
vera Tradizione Emiliana”*

BENVENUTI AL PROSCUTTIFICIO ANTICA PIEVE





Antica Pieve Prosciullificio

Agenda 2015
Gruppo Intercomunale
19. Intercomunale
19.5





L' AZIENDA



Il Prosciuttificio Antica Pieve opera nel settore della stagionatura dei prosciutti dagli anni '70, nasce come piccolo stabilimento a conduzione familiare, con una produzione massima di 1.500 pezzi settimanali.

Nel corso degli anni sono state apportate numerose modifiche e miglioramenti alla struttura, agli impianti e ai macchinari, tanto da trasformare il Prosciuttificio in uno stabilimento all'avanguardia che riesce a sposare le nuove tecnologie con un occhio sempre attento alle antiche tradizioni.



THE COMPANY



The **Antica Pieve** ham factory has been operating in the curing of hams since the seventies. It began as a small family-run business with a maximum of 1.500 pieces produced a week.

Over the years, a number of changes and improvements have been made to the structure, the plants and machinery, to the extent that they have transformed the ham factory into a state-of-the-art facility, which manages to adopt new technologies while keeping a watchful eye on the age-old traditions.

L' ENTREPRISE



La fabrique de jambon **Antica Pieve** est présente dans le secteur de l'affinage des jambons depuis les années 70 et débute initialement comme un petit établissement à direction familiale, avec une production maximale de 1.500 pièces par semaine.

Au fil des années, de nombreuses modifications et améliorations ont été apportées à la structure, aux installations et aux machines au point de transformer la fabrique de jambon en un établissement à l'avant-garde, qui réussit à concilier les nouvelles technologies et un regard toujours attentif aux antiques traditions.





IL TERRITORIO



Il Prosciuttificio Antica Pieve si trova in provincia di Modena, zona da tempo considerata un riferimento per la lavorazione della carne suina, grazie all'antica e radicata tradizione.

Lo stabilimento si trova all'interno del Parco dei **Sassi di Roccamalatina**, area protetta adagiata sulle colline dell'Appennino Modenese.

Un territorio ricco di storia, religiosità e soprattutto natura, vista la ricca varietà di ambienti naturali che insieme alle escursioni climatiche sia stagionali che giornaliere influiscono positivamente sulla stagionatura dei prosciutti.



PARCO | PARK | PARC

SASSI DI ROCCAMALATINA

THE TERRITORY



The Antica Pieve ham producing factory is located in the province of Modena, an area that for some time now has been considered a point of reference for the processing of pork, based on age-old and well-established traditions.

The plant is situated within the **Sassi di Roccamalatina** Park, a protected area nestling in the Apennines of Modena. A region with a wealth of history, religious and specifically natural references, with its rich variety of natural areas, which combined with the seasonal and daily climatic conditions impact positively on the ham curing.

LE TERRITOIRE



La Fabrique de Jambon Antica Pieve se situe dans la région de Modène, une zone de référence depuis longtemps dans le domaine de l'élaboration de la viande de porc, grâce à une tradition profondément ancrée dans le temps.

L'établissement se trouve au sein du Parc dei **Sassi de Roccamalatina**, une zone protégée qui s'étend sur les collines des Apennins de Modène. Un territoire riche en histoire, religiosité et surtout en nature, si l'on considère la grande variété de milieux naturels qui, avec les amplitudes climatiques aussi bien saisonnières que journalières, influent positivement sur l'affinage des jambons.



MATERIA PRIMA



 Tutti i prodotti di Antica Pieve derivano da cosce di suino pesanti, nutriti con un'alimentazione specifica che garantisca una qualità di grasso adatta alla fabbricazione di prodotti per la salatura a secco. Per questo motivo viene fatta a monte una significativa **selezione delle carni**, in modo tale che arrivino a diventare prosciutti solo cosce di qualità.

Per ottenere un prodotto genuino non vengono usati ingredienti ulteriori, solo coscia suina, sale e aromi naturali.

RAW MATERIALS



All the products from Antica Pieve originate from pork thighs. The pigs are heavy and fed a specific diet that ensures a quality of fat that is suited to producing dry-curing products.

This is why an important **selection of meats** is made upstream, so that only quality thighs can be made into 'prosciutto'.

To obtain an authentic product, no additional products are used; only pork thigh, salt and natural flavourings.

MATERIE PREMIERE



Tous les produits de la Antica Pieve proviennent de cuisses de porcs lourds, nourris d'une alimentation spécifique qui garantit une qualité du gras adaptée à la fabrication de produits pour la salaison à sec. Pour cette raison, une attentive **sélection des viandes** est effectuée en amont de façon à ce que seules les cuisses de qualité ne deviennent des jambons.

Pour obtenir un produit naturel, aucun produit supplémentaire n'est utilisé mais uniquement cuisse de porc, sel et arômes naturels.



LA LAVORAZIONE



Antica Pieve si occupa di tutte le fasi della lavorazione del prosciutto: rifilatura, salagione, riposo, lavaggio, asciugamento, stagionatura, sugnatura.



Il prodotto finale deve presentare le seguenti caratteristiche: tempo di stagionatura minimo compreso tra i 10 e i 13 mesi; assenza di anomalie olfattive alla puntura con ago-sonda; colore rosso/rosato uniforme al taglio e moderata percezione salina; consistenza morbida e non fibrosa.

Queste caratteristiche indicano un prodotto genuino e di qualità, caratteristiche fondamentali per tutti i nostri prodotti.



THE PROCESSING



Antica Pieve is involved in every phase related to the processing of prosciutto: trimming, salting, resting, washing, drying, ageing and larding.

The final product must comply with the following characteristics: minimum ageing time between 10 to 13 months; absence of olfactory irregularities when tested with a needle-probe, standard red/pinkish colour on the cut and moderate salty taste, soft and non fibrous consistency.

These characteristics confirm the authenticity and quality of the product, which also represent the basic characteristics for all our products.

L'ÉLABORATION



Antica Pieve se charge de toutes les phases de l'élaboration du produit: rognage, salaison, repos, lavage, séchage, affinage, graissage au saindoux.

Le produit final doit présenter les caractéristiques suivantes: durée d'affinage minimum comprise entre 10 et 13 mois, absence d'anomalies olfactives au moment de la pique avec une aiguille-sonde; couleur rouge/rosée uniforme à la coupe et une perception saline modérée; consistance délicate et non fibreuse.

Ces caractéristiques indiquent un produit naturel et de qualité, caractéristiques fondamentales pour tous nos produits.



I Classici

DOLCETTO

MEC



COD. 113

Prosciutto crudo s/osso
ADDOBBO



COD. 108

Prosciutto crudo s/osso
PRESSATO



COD. 114

Prosciutto crudo s/osso
ADDOBBO



COD. 109

Prosciutto crudo s/osso
PRESSATO

GRANDOLCE





RISERVA



COD. 110

Prosciutto crudo s/osso
PRESSATO



COD. 115

Prosciutto crudo s/osso
ADDOBBO

GRANRISERVA



COD. 150

Prosciutto crudo s/osso
PRESSATO



COD. 151

Prosciutto crudo s/osso
ADDOBBO

COD. 104 - 105

Prosciutto crudo
CON OSSO

Gran Sgambato



COD. 131

Gran Sgambato
AL PEPE



COD. 135

Gran Sgambato
BIANCO



COD. 132

Gran Sgambato
AL PEPERONCINO

Dolce Polpotto



COD. 140

Dolce Polpotto
IN RETE



COD. 141

Dolce Polpotto Pulito
CON COTENNA



COD. 142

Dolce Polpotto
TUTTOFETTA

Mattonella



COD. 119

Prosciutto crudo
a mattonella PER
AFFETTATO



COD. 245 - 246

Prosciutto crudo nazionale
s/osso PRESSATO



COD. 247

Prosciutto crudo nazionale
s/osso ADDOBBO

Parma



COD. 405 - 407

Prosciutto di Parma
s/osso PRESSATO



COD. 406 - 408

Prosciutto di Parma
s/osso ADDOBBO



COD. 409 - 410

Prosciutto di Parma
CON OSSO



*Un Dolce
Equilibrio*



**Prosciutto
al Sale Dolce di Cervia**

IL DOLCE MAGGIORE



Il Prosciuttificio Antica Pieve offre anche una linea di prodotti denominati Dolce Maggiore, Prosciutto al **Sale Dolce di Cervia**. Si tratta del risultato dell'incontro tra l'arte norcina delle colline modenesi con l'antica tradizione salinara del territorio cervese, che dà origine ad un prosciutto dal gusto particolarmente delicato e dolce. La selezione parte a monte: vengono scelti solo maiali che provengono da razze specifiche, allevate ed alimentate secondo un disciplinare che tutela la qualità del prodotto e adatte alla salatura a freddo e una selezione successiva delle cosce, scelte in base a tipologia e pezzatura (peso superiore a 12 kg e muscolatura uniforme per colore e priva di lesione). Nella lavorazione ruolo fondamentale viene dato al Sale di Cervia, che grazie alla limitata presenza di Sali amari conferisce sapore alle carni senza farle risultare salate, rendendo il prosciutto inconfondibile.

Il **Dolce Maggiore** è un prodotto sorprendente per le sensazioni che sa trasmettere: agli occhi per il colore rosa e uniforme, al naso per il profumo intenso e armonioso, al palato per il gusto dolce ed equilibrato: delicato, persistente e poco salato.

THE DOLCE MAGGIORE



The Prosciuttificio Antica Pieve also offers a range of products called “**Dolce Maggiore**”: the ham made using the sweet salt of **Cervia**. The product combines the butchering skills from the hills around Modena, with the ancient curing tradition of the Cervia region to produce a prosciutto with a unique delicate and sweet taste. The selection starts upstream: are chosen only pigs from specific breeds, which have been raised and fed according to a methodology that guarantees the quality of the product, making it suitable for cold curing and a subsequent selection of the things, selected according to the type and size (weight greater than 12 kg and musculature uniform in color and and be free of any abrasions). In the processing role is given to the salt of Cervia, which thanks to the limited amount of bitter salts, lends taste to the meat without making it appear salty.

Dolce Maggiore is a product that is surprising due to the feelings it conveys to the senses: the pink even colour it provides for the eyes, the intense consistent smell to the nose, the sweet, balanced taste to the palate: always delicate, persistent and lightly salted.

LE DOLCE MAGGIORE



La Fabrique de jambon Antica Pieve offre une ligne de produits appelés **Dolce Maggiore**, Jambon au **Sel Doux de Cervia**. Il s’agit du fruit de la rencontre de l’art charcutier des collines de Modène et de l’antique tradition salinière du territoire de Cervia qui donne naissance à un jambon au goût particulièrement délicat et doux. La sélection commence en amont: sont choisis uniquement les cochons provenant de races spécifiques, élevées et alimentées selon un cahier des charges qui veille à la qualité du produit et adaptées à la salaison à froid et une sélection successive des cuisses choisies est effectuée en fonction du type et des pièces (poids supérieur à 12 kg, musculature uniforme en termes de couleur et être sans aucune lésion). Dans l’élaboration un rôle fondamental est attribué au **Sel de Cervia**. Ce dernier, grâce à la présence limitée de sels amers, donne une saveur aux viandes sans que celles-ci ne résultent salées. Le **Dolce Maggiore** est un produit surprenant pour les sensations qu’il est en mesure de transmettre aux yeux grâce à la couleur rose et uniforme, au nez.



IL SALE DI CERVIA

 Il **Sale di Cervia** è un sale marino integrale, non essiccato artificialmente, che mantiene tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare come lo iodio, lo zinco, il rame, il manganese, il ferro, il magnesio e il potassio. Viene semplicemente lavato con acqua di mare ad alta concentrazione e centrifugato, mantenendo così la sua naturale umidità (2%). Contiene iodio naturale e da sempre è conosciuto come un sale speciale, "dolce", non perché abbia minore capacità salante, ma per una più limitata presenza di Sali amari, come i solfati di magnesio, di calcio, di potassio, cioè quelle sostanze, per lo più insolubili, che danno al sale quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato.

CERVIA SALT

 **Cervia salt** is a natural sea salt, which has not been dried artificially, and which maintains all the trace elements present in seawater like iodine, zinc, copper, manganese, iron, magnesium and potassium. It is simply rinsed in high concentrations of sea water and spun dried, thus also maintaining its natural humidity levels (2%). It contains natural iodine, and has always been recognised as a special "sweet" salt, not because it has a lower salting capacity, but rather due to the limited amount of bitter salts it contains, like magnesium, calcium and potassium sulphates, which are the substances that are largely insoluble and give salt that bitterish after-taste that is less pleasing to the palate.

LE SEL DE CERVIA

 Le **sel de Cervia** est un sel marin intégral non desséché artificiellement qui conserve tous les oligo-éléments présents dans l'eau de mer comme l'iode, le zinc, le cuivre, le manganèse, le fer, le magnésium et le potassium. Il est simplement lavé à l'eau de mer à haute concentration et essoré, de façon à conserver son humidité naturelle (2%). Il contient de l'iode naturel et il est depuis toujours réputé comme étant un sel spécial, doux, non pas à cause d'un pouvoir salant mineur mais grâce à une présence plus limitée de sels amers, tels que les sulfates de magnésium, de calcium, de potassium, c'est-à-dire de ces substances, qui en plus d'être insolubles, donnent au sel cet arrière-goût légèrement amer moins agréable au palais.



Dolce Maggiore



COD. 241

Prosciutto Dolce Maggiore
s/osso PRESSATO



COD. 242

Prosciutto Dolce Maggiore
s/osso ADDOBBO



COD. 240

Prosciutto Dolce Maggiore
CON OSSO



PROSCIUTTIFICIO ANTICA PIEVE SRL
Via Pieve di Trebbio, 414 - Guiglia (MO) - Italy

info@prosciuttificioanticapieve.it - +39 059.795858

www.prosciuttificioanticapieve.it