



**PROSCIUTTO
DI PARMA DOP**



Prosciutto Crudo di Parma con e senza osso

Composizione: carne di suino italiano, sale marino.

Tracciabilità: ciascuna coscia reca la sigla riconducibile al macello di provenienza e la data di inizio lavorazione del prodotto stesso.

Processo produttivo: conforme a quanto stabilito dalla legge 26/90 del regolamento (CE)1107/96 e dal Disciplina-re del Consorzio del Prosciutto di Parma.

Salagione: manuale.

Stagionatura: 14/15 mesi.

Pezzatura: 10/11 Kg.

Certificazione di qualità: marchio DOP conseguito secondo la Legge n. 526 21/12/99 – Regolamento CE 510/2006 art. 10 “Tutela della Denominazione di Origine Prosciutto di Parma”

Confezionamento: 2 pezzi con osso per cartone;
3-4 pezzi senza osso per cartone.

Il Prosciutto di Parma DOP Boschi Elidio è ottenuto esclusi-vamente da carni scelte di suini provenienti da pochi alle-vamenti italiani selezionati; le cosce sono sottoposte a trat-tamento con sale marino e per un periodo che non supera mai i 20 giorni, senza aggiunta alcuna di additivi né di conservanti.

Durante la lunga stagionatura condotta nelle apposite can-tine, ogni singolo prosciutto viene sottoposto ad attento e rigoroso controllo da parte di mani esperte e qualificate. Inoltre l'accurata e paziente toelettatura, realizzata al fine di preservare omogeneità e compattezza della carne, per-mette di consegnare al nostro Cliente un prodotto dalla ri-dotta percentuale di scarto e quindi di maggiore vendibilità.

Il nostro Parma DOP si presenta al taglio con colore uniforme, tra il rosso e il rosa, inframmezzato dal bianco puro delle parti naturalmente grasse.

Il sapore è dolce, dalle note delicate, ricco, con tutto l'aroma fragrante e caratteristico della lunga stagionatura naturale.

PROSCIUTTO DI PARMA

Prodotto disponibile con osso e disossato. Il prodotto pri-vato dell'osso viene proposto in due modalità: pressatu-ra a stampo oppure legatura manuale, in confezione ali-mentare sottovuoto conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)
Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



**PROSCIUTTO
S. DANIELE**



Prosciutto Di S. Daniele Dop con e senza osso

Composizione: carne di suino nazionale, sale marino

Tracciabilità: ciascuna coscia possiede un'etichetta adesiva recante il numero di bollo CEE del produttore, data di produzione, numero del lotto.

Salagione: manuale.

Stagionatura: minimo 12 mesi.

Processo produttivo: conforme a quanto stabilito dalla legge 26/90 del regol. (CE) 1107/96 e dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di San Daniele.

Pezzatura: 9/10 Kg.

Certificazione di qualità: marchio DOP ai sensi della legge n.30/90 e del Regol.(CE) n.1107/96 – garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regol. (CE) n. 510/2006 - "Tutela della Denominazione di Origine Prosciutto di San Daniele" regol.(CEE) n.2081/92 e regol.(CE) n. 1107/96 del 12.6.1996.

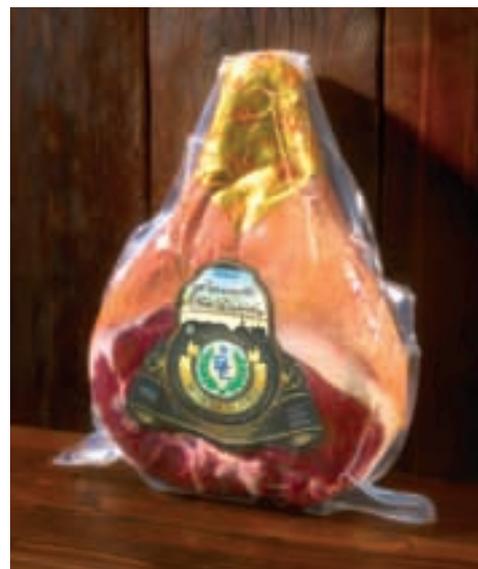
Confezionamento: 2 pezzi con osso per cartone;
3-4 pezzi senza osso per cartone.

Il Prosciutto di San Daniele DOP Boschi Elidio è ottenuto da carni suine nazionali certificate, trattate con sale marino per un periodo di tempo variabile secondo la pezzatura, come nella migliore tradizione. Durante la stagionatura, i singoli prosciutti sono sottoposti al controllo e alla rigorosa selezione degli esperti. L'aspetto del prodotto è quello stabilito dalla normativa consortile: forma 'a chitarra', con parte superiore leggermente pressata e parte inferiore che presenta per intero la zampa e il piede del suino.

Al taglio si rivela di colore uniforme, tra il rosso e il rosato, marezza dal bianco puro delle parti grasse. Il gusto è insieme rotondo e delicato; il profumo ha carattere intenso, con retrogusto più morbido.

PROSCIUTTO S. DANIELE

Prodotto disponibile con osso e disossato. Il prodotto privato dell'osso viene proposto in due modalità: pressatura a stampo oppure legatura manuale, in confezione alimentare sottovuoto conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)
Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE



Prosciutto Crudo Nazionale con e senza osso

Composizione: carne di suino, sale marino.

Tracciabilità: ciascuna coscia reca la data di inizio lavorazione (lotto di produzione).

Salagione: manuale.

Stagionatura media: 12/14 mesi.

Pezzatura: 8/10 Kg con osso.

Confezionamento: 2 pezzi con osso per cartone;
3-4 pezzi senza osso per cartone.

Il Prosciutto Crudo Boschi Elidio è ottenuto esclusivamente da carni suine italiane, trattate con sale marino, senza aggiunta di additivi né conservanti. Durante la sua stagionatura, ogni singolo prosciutto è costantemente controllato da parte di mani attente ed esperte.

Il nostro Prosciutto Crudo si presenta al taglio con colore rosato, coronato dal bianco candido delle parti grasse. Il sapore è dolce e ben caratterizzato dai profumi acquisiti nella stagionatura naturale.

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Prodotto disponibile con osso e disossato. Il prodotto privato dell'osso viene proposto in due modalità: pressatura a stampo oppure legatura manuale, in confezione alimentare sottovuoto conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)
Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



**PROSCIUTTO
EUROPA**



Prosciutto Crudo Europa con e senza osso

Composizione: carne di suino, sale marino.

Tracciabilità: ciascuna coscia reca la data di inizio lavorazione del prodotto (lotto di produzione).

Stagionatura: 10/12 mesi.

Pezzatura: 7/8 Kg con osso.

Confezionamento: 2 pezzi con osso per cartone;
3-4 pezzi senza osso per cartone.

Il Prosciutto Europa Boschi Elidio è ottenuto da carni suine di provenienza comunitaria, trattate con sale marino, spezie ed aromi naturali.

La lavorazione dei nostri crudi Europa è seguita e monitorata in ogni sua fase, così da garantire al Cliente un prodotto selezionato, dall'ottima resa e buon rapporto qualità/prezzo.

La fetta presenta un bel colore rosa vivo, contornato da una modesta ma indispensabile parte grassa.

Il sapore è ricco, caratterizzato dai profumi di buona stagionatura, sapido ed equilibrato.

PROSCIUTTO CRUDO EUROPA

Prodotto disponibile con osso e disossato. Il prodotto privato dell'osso viene proposto in due modalità: pressatura a stampo oppure legatura manuale, in confezione alimentare sottovuoto conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)
Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



CUORE DI LANGHIRANO



Cuore di Langhirano

Composizione: carne di suino, sale, miscela di spezie e erbe aromatiche.

Tracciabilità: ogni cuore reca indelebile la data di inizio lavorazione del prodotto (lotto di produzione).

Salagione: manuale.

Stagionatura: 10/12 mesi.

Confezionamento: 4 pezzi per cartone.

Il Cuore di Langhirano Boschi Elidio è ricavato dalla lavorazione della parte più nobile della coscia fresca del suino già rifilata e privata dell'osso, di cui sono mantenuti integralmente cotenna e grasso originali.

Il 'cuore' è poi trattato con sale marino ed una miscela di erbe aromatiche e spezie.

La stagionatura è la stessa del prosciutto crudo e solo al raggiungimento dei 12 mesi ne può essere avviata la commercializzazione.

Il Cuore di Langhirano rivela al taglio un colore rosso vivace, inframmezzato dal bianco puro delle parti naturalmente grasse.

Il sapore è deciso, con tutto l'aroma caratteristico della stagionatura naturale, reso piacevolmente dolce dall'azione protettiva della corona di grasso.

CUORE DI LANGHIRANO



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)
Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



SALAME DI LANGHIRANO



Salame di Langhirano

Composizione: tritura di carne di suino, sale, spezie, aromi.

Tracciabilità: luogo e data di provenienza della carne sono riportati sull'etichetta.

Stagionatura: 5/6 settimane.

Pezzatura: 800/1000 g.

Confezionamento: 8/10 pezzi per cartone.

Il Salame di Langhirano Boschi Elidio è un salume insaccato, creato nel rispetto della migliore tradizione artigianale. La tritura impiegata è di puro suino italiano, mondato con accuratezza, quindi insaporita con spezie naturali, sale e pepe nero; la carne è poi inserita entro budelli naturali, legati a mano e infine appesi nelle cantine per la stagionatura.

Il colore della fetta è di un rosso vivace, punteggiato dal bianco delle parti grasse.

La profumazione si sprigiona intensa e accattivante, aromatizzata dalle spezie e resa distintiva dalla stagionatura condotta in maniera naturale nelle apposite cantine.

SALAME DI LANGHIRANO



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



PANCETTA CAMPAGNOLA



Pancetta Campagnola

Composizione: carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.

Tracciabilità: riportata sul documento di trasporto come sull'etichetta.

Salagione: manuale.

Stagionatura: 6/8 mesi.

Pezzatura: 12/14 Kg.

Confezionamento: 2 pezzi interi per cartone; 4 metà sottovuoto per cartone, in busta alimentare trasparente, conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.

La Pancetta Campagnola Boschi Elidio è ricavata esclusivamente da carni fresche di suini pesanti allevati in Emilia, sottoposta a salatura con poco sale marino, seguendo la migliore tradizione locale, che prevede l'aggiunta di spezie ed aromi naturali.

Il taglio da cui deriva è la parte ventrale compreso il lardo, arrotolato e legato manualmente. Ne risulta un prodotto finale dal peso variabile tra i 12 e i 14 Kg, che esige pertanto una perfetta quanto lunga stagionatura nelle apposite cantine.

La Pancetta Campagnola Boschi Elidio si presenta al taglio con un colore candido attraversato dalle striature rosso vivo della parte magra.

Il sapore è delicato e gustoso, reso ancor più completo dalla profumazione acquisita grazie alla lunghissima stagionatura.

PANCETTA CAMPAGNOLA



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



COPPA DI LANGHIRANO



Coppa di Langhirano

Composizione: carne di suino, sale, spezie.

Tracciabilità: luogo e data di provenienza della carne sono riportati sull'etichetta.

Stagionatura: 90 giorni.

Pezzatura: 2/3 Kg.

Confezionamento: 12 pezzi per cartone.

La Coppa Boschi Elidio è ottenuta da carni di suino nazionale cui sono aggiunti spezie e sale, quindi insaccate e legate artigianalmente.

Nelle nostre cantine sono lasciate a maturare ed acquisire aroma e profumo per un tempo non inferiore a 90 giorni.

La nostra Coppa ha forma tipica, caratteristica, leggermente ovale; la superficie è segnata dalla legatura manuale in spago di canapa naturale.

Al taglio mostra un colore rosso vivo nella parti magre, alternate a parti grasse bianche tendenti al rosa. Il gusto è sapido, ricco, dalle note delicate e si distingue per il profumo tipico del salume lungamente stagionato.

COPPA DI LANGHIRANO



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



LANGHILARDO®



LANGHILARDO®



LanghilarDO®

Composizione: lardo di suino, sale marino, pepe nero, erbe aromatiche.

Stagionatura: 4/6 mesi.

Pezzatura: media 3/4 Kg. Possibilità di tagli a richiesta.

Confezionamento: sottovuoto, in busta alimentare trasparente conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.

Il LanghilarDO® è un prodotto che nasce esclusivamente dalla nostra ricerca di suini extra-pesanti ed allevati per il tempo necessario a garantire una superiorità che si esprime sia in termini di qualità specifica del lardo (morbidezza, compattezza, sapore) sia nell'ottenimento di capi dal peso straordinario, il cui grasso esterno raggiunge uno spessore anche di 15 cm. La creazione del nostro LanghilarDO® si sviluppa attingendo alla migliore cultura suinicola e insieme applicando le più antiche cognizioni nel trattamento delle carni: mani esperte cospargono il lardo, lasciato a riposare in grandi vasche, con manciate di sale, erbe odorose e pepe in un tripudio di aromi che grazie allo scorrere del tempo trasformano la semplice materia prima in un prodotto dalle caratteristiche uniche, di grande piacevolezza per il palato.

Il LanghilarDO® Boschi Elidio si presenta in pezzature di forma rettangolare, di alto spessore, dal colore bianco candido con venature rosa, ricoperto in superficie di erbe aromatiche e foglie di alloro.

LanghilarDO® è un marchio registrato.



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



**BRESAOLONE
di bovino adulto**



BRESAOLONE **di bovino adulto**

Bresaolone di bovino adulto

Composizione: carne di bovino adulto, sale, aromi naturali.

Pezzatura: 5,5 / 6,5 kg c.a.

Confezionamento: intero o a metà sottovuoto.

Il Bresaolone è ricavato dal nobile taglio bovino denominato 'Punta d'Anca'.

La carne viene selezionata con molta cura, quindi salata ed insaccata per la stagionatura in ambienti a temperatura controllata, in modo da garantire le proprietà organolettiche tipiche del prodotto.

Si ottiene una carne compatta, magra e di giusta umidità, tenera al palato e dal colore rosso vivo.

Il profumo è delicato ma persistente, tipico di questo prodotto noto per la sua digeribilità e la facile assimilazione.



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



MORTADELLA "GOLOSA"



MORTADELLA "GOLOSA" disponibile al Pistacchio o al Pepe Nero

Mortadella di puro Suino

Composizione: carni di puro suino, sale, pepe, aromi naturali, spezie e miele.

Pezatura: 13 kg c.a.

Confezionamento: metà sottovuoto.

La mortadella "Golosa" è ricavata da tagli pregiati di puro suino, tritati a pasta fine, insaccati ed avviati alla cottura.

È ottenuta seguendo una ricetta unica che conferisce al prodotto un gusto deciso ed inimitabile, anche grazie alla naturale dolcezza del miele impiegato al posto dello zucchero.

Per la sua attenta preparazione non vengono impiegati proteine del latte né lattosio.

È priva di glutammato, glutine e polifosfati aggiunti, è un prodotto OGM-free.

La superficie si mostra vellutata e dal colore rosa uniforme.

La sua carne è profumata, dal sapore dolce ma intenso.



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



SPECK NAZIONALE "TRADIZIONE"



SPECK NAZIONALE "TRADIZIONE" disponibile al Ginepro/Alloro e al Fieno

Speck Nazionale "Tradizione"

Composizione: carne di suino nazionale, sale e spezie.

Stagionatura: minimo 8 mesi.

Pezatura: 5 kg c.a., antica forma a scudo.

Confezionamento: intero, sottovuoto.

Lo Speck Nazionale "Tradizione" è prodotto secondo antiche ricette delle montagne dell' Alto Adige.

È ricavato da cosce suine nazionali pesanti, attentamente selezionate e private della fesa.

Le carni vengono trattate con spezie (alloro, ginepro, pepe, rosmarino) e sale marino miscelate secondo la ricetta tradizionale, quindi sottoposte a salmistratura per due settimane.

La lenta stagionatura è condotta all'aria pura di montagna e lo Speck Nazionale "Tradizione" viene leggermente affumicato con legno di faggio tipico delle Alpi.

Il prodotto si presenta decorato con foglie di alloro oppure con fieno della Val di Funes.

È privo di derivati del latte, privo di glutine ed è un prodotto OGM-free.

Lo Speck Nazionale "Tradizione" arriva al palato finemente speziato e delicato al tempo stesso.

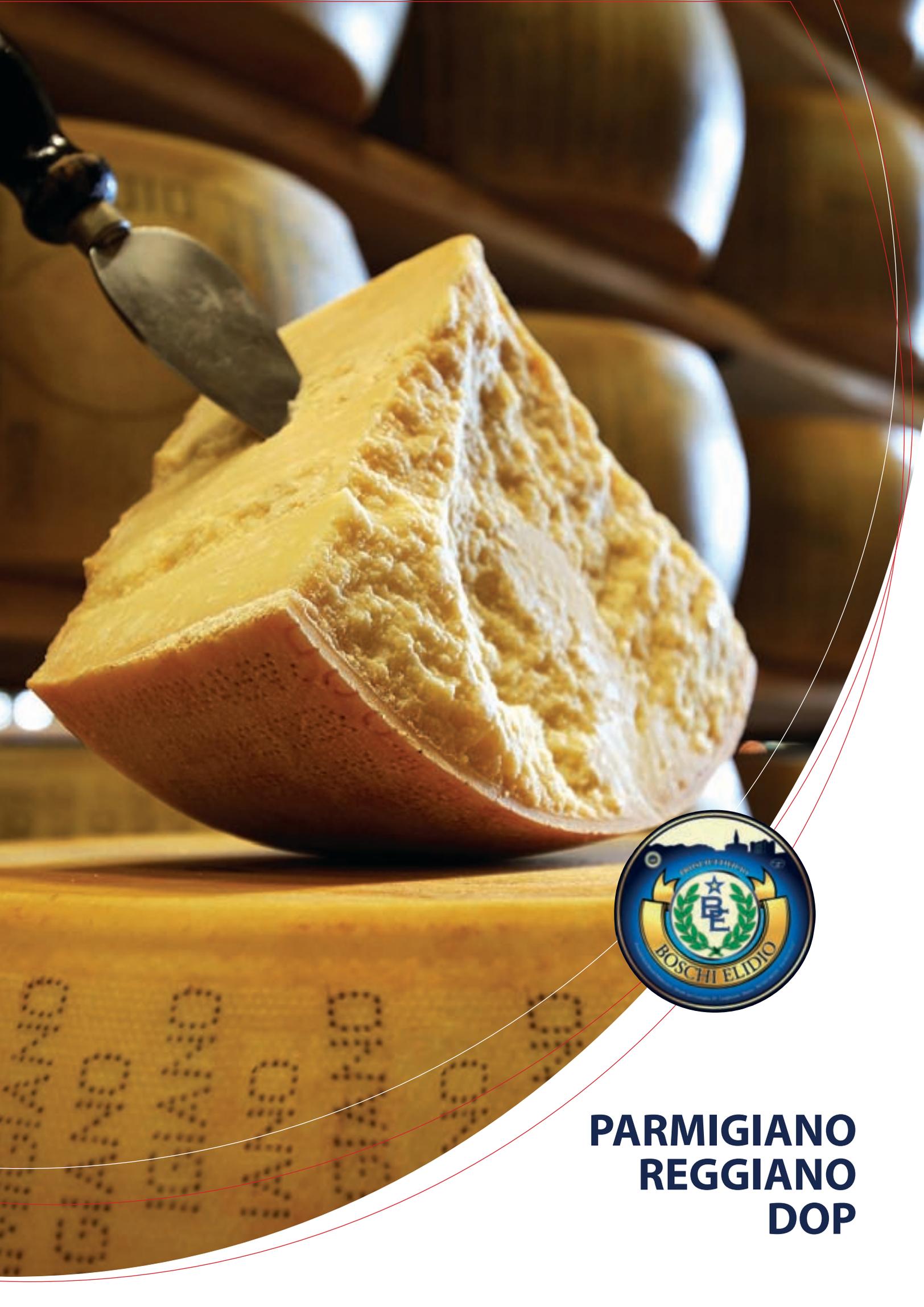


Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



**PARMIGIANO
REGGIANO
DOP**



PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il RE dei formaggi.

Formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura, con alto contenuto di proteine, vitamine e minerali.

Il Parmigiano-Reggiano è ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabile, per la presenza di enzimi che modificano la caseina e la rendono altamente digeribile: per questo motivo è indicato anche per le persone intolleranti alle proteine del latte vaccino.

Si caratterizza inoltre come un alimento privo di lattosio.

Il Parmigiano-Reggiano ha un contenuto di grassi inferiore alla maggior parte degli altri formaggi, in quanto prodotto con latte parzialmente scremato.

Ricco di calcio e di sostanze nutritive.

L'invecchiamento naturale rende facile la "digeribilità" del Parmigiano-Reggiano e sviluppa una complessità di aromi e sapori straordinari.

Ingredienti: latte vaccino (il latte della mungitura serale, parzialmente scremato per affioramento, viene aggiunto al latte della mungitura del mattino seguente), caglio (solo caglio naturale di vitello), sale.

Nel Parmigiano Reggiano non sono permessi conservanti o additivi di sorta.

Stagionatura: da un minimo di 24 mesi fino a 30 mesi e oltre.

Pezzatura: mediamente 35/40 kg per forma.

Confezionamento: 1 forma per cartone.



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it



GRANA PADANO
DOP



GRANA PADANO DOP

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto da latte crudo di mucca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si produce durante tutto l'anno.

Ingredienti: latte vaccino, sale, caglio.

Conservante: lisozima.

Stagionatura: almeno 9 mesi.

Pezzatura: da 30 a 40 kg per forma.

Confezionamento: 1 forma per cartone.



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it