



*il fior
fiore*





il Prosciutto



*E*cco le colline di Langhirano immerse in un vellutato profumo di bosco. L'aria, ricca di aromi, fa di questo paese un luogo privilegiato, unico per le sue caratteristiche climatiche, perfetto per una naturale e lenta maturazione del nostro Prosciutto.

E' qui che la nostra azienda, nel lontano 1945, ha trovato l'ambiente ideale per esercitare la propria attività su iniziativa del Cav. Corradi Guerrino.

Giorno dopo giorno, abbiamo lavorato il nostro Prosciutto in modo artigianale, con grande dedizione e scrupolosa cura, nel rispetto rigoroso della tradizione.

Così la nostra lunga storia, fatta di gesti misurati, morbidi e sapienti, si traduce oggi in invidiabile esperienza.

Siamo stati tra i fondatori del Consorzio del Prosciutto di Parma, organo di tutela della denominazione d'origine, siamo fieri di imprimere a fuoco il marchio della corona Ducale a cinque punte e di garantire ai nostri clienti e al consumatore la qualità assoluta.

*I*l nostro prodotto è unico.

Il Prosciutto.

Facciamo solo Prosciutto perchè vogliamo farlo veramente bene, dolce, profumato, fragrante. Cominciamo con una selezione della materia prima, acquistando solo cosce di prima qualità per passare poi alle fasi della produzione certi del risultato.

La coscia appena rifilata, che ancora prosciutto non è, inizia il suo cammino verso la nobiltà. Tutta la lavorazione, dall'inizio alla fine, si svolge in maniera artigianale, attraverso le mani dei maestri che indugiano lievemente sulla carne, come un musicista sa fare col proprio strumento.

Per la perfetta riuscita di un Prosciutto l'apporto sapiente dell'uomo è determinante e insostituibile.

... E dopo la stagionatura, tutto è compiuto; delicatezza, soavità piacevolezza, compongono l'universo di una squisitezza senza pari:

i Prosciutti di

Corradi Guerrino



il Più

Riserva Oro



*C*osce di suino provenienti da allevamenti prevalentemente situati nelle zone dell' Emilia Romagna e Lombardia, scelte e rifilate una ad una con particolare cura. Il sale sapientemente dosato, quale unico ingrediente, è la garanzia della totale naturalezza del prodotto.

A stagionatura ultimata, avviene un'ulteriore selezione secondo le esigenze di ciascun cliente. Il nostro marchio impresso a fuoco, identifica in modo inequivocabile il vero Prosciutto di Parma.

STAGIONATURA: 16/18 mesi
PEZZATURA: 9,5/10,5 kg
PEZZATURA: 8/9,5 kg
IMBALLO STANDARD cartone da 2 pezzi

*C*osce di suino provenienti da allevamenti prevalentemente situati nelle zone dell' Emilia Romagna e Lombardia, scelte e rifilate una ad una con particolare cura. L'intelligente soccorso del sale e una sapiente stagionatura, ci regalano il Prosciutto con l'Aureola "RISERVA ORO", un Prosciutto doviziosamente fasciato dalla giusta quantità di dolcissimo grasso rosato, che assicura fragranza e dolcezza.

STAGIONATURA: oltre 20 mesi
PEZZATURA: 9,5/11,5 kg
IMBALLO STANDARD cartone da 2 pezzi





Premio Inesor - Cibus
Medaglia d' Oro
"Prosciutto con l'Aureola"



PROSCIUTTIFICIO CORRADI GUERRINO S.p.a.
via Roma, 28 - 43013 Langhirano (PR) Italia
Tel: + 39 0521 861099 - Fax +39 0521 356245
info@corradi guerrino.it - corradiguerrino@pec.it - www.corradi guerrino.it