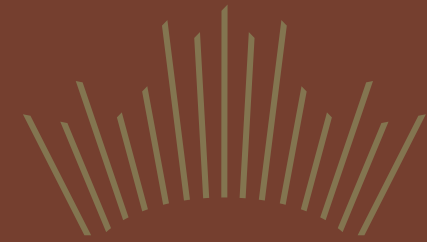




✦ EXCELSO ✦

Simonini

1968



◆ EXCELSO ◆
Simonini

Le Eccellenze di Famiglia



◆
EXCELSO

Salumi tanto pregiati, meritano un nome “eccelso”

Precious salumi deserve an “excellent” name.

Salumi tanto pregiati meritano un nome “eccelso”. E così li abbiamo chiamati, perché racchiudono in se quanto di meglio il nostro territorio e la nostra esperienza sa esprimere. Una eccellenza tra i salumi artigianali, grazie alla lenta stagionatura e ai profumi delle antiche cantine. Siamo orgogliosi del nostro lavoro e certi di offrirvi una esperienza di sapori straordinaria frutto della ricerca appassionata della qualità che dal 1968 è tradizione di famiglia Vittorio Simonini.

Precious salumi deserve an “excellent” name, and that is how we called them, because they enclose the best of our land and what our experience can manifest. Outstanding between artisan salumi thanks to slow curing and aromas of our ancient cellars. We are proud of our job and sure to offer you an extraordinary experience resulting from our passionate pursuit of quality which is tradition of Vittorio Simonini’s family since 1968.

◆
EXCELSE

100% CARNE ITALIANA

Prosciutto crudo

Il Prosciutto Crudo Excelso è prodotto solo con cosce selezionate provenienti da suini

nati, allevati e macellati in Italia. La lavorazione e la stagionatura vengono effettuate nel nostro stabilimento a Castrignano immerso nella natura e nel micro clima della Val Parma. Attenta quantità di sale, totale assenza di sostanze chimiche, conservanti ed altri additivi assicurano una produzione artigianale di eccellenza. La lunga e naturale stagionatura, mai forzata, avviene nelle cantine che già ospitano il famoso Prosciutto Benedicto. Il Prosciutto Excelso si distingue per la dolcezza, appetibilità e delicatezza tipiche di una volta.

CON OSSO

DISOSSATO

BONE IN

DE-BONED

Prosciutto Crudo Excelso is only produced with selected thighs from pigs that were born, bred and killed in Italy. Making and curing are performed in our factory which is placed in Castrignano and surrounded by nature and the specific microclimate of Val Parma. Complete lack of chemicals, additives, preservatives and limited amount of salt ensure a first-rate artisan production. The long and natural aging occur in the same cellars in which our famous Prosciutto Benedicto matures. Prosciutto Excelso sets itself apart for typical sweetness, palatability and delicacy of once.



100% CARNE ITALIANA

Prosciutto crudo *AFFINATO AL TARTUFO*

DISOSSATO

La bontà del prosciutto acquista nuovi aromi e profumi grazie all'affinamento con Tartufo nero del nostro territorio. Una esperienza unica di gusto che unisce tradizione e innovazione.

DE-BONED

The delicacy of ham acquires new aromas and scents thanks to the final fining with Black Truffle, which comes from our territory. A unique experience of taste that gathers tradition and innovation.



◆
EXCEL SO

100% CARNE ITALIANA

Culatello

La tradizione produttiva del Culatello Excelso affonda le

IN CORDA

sue radici nella memoria storica della cultura contadina. Quella ricchezza di valori, quell'arcana passione, quell'arte misteriosa che ancora oggi ci consentono di assaporare un salume dalle origini antiche che da sempre conserva le stesse tecniche di lavorazione. Solo cosce selezionate 100% italiane, poco sale, aromi naturali e la stagionatura lunga e naturale in cantina per oltre 15 mesi creano il sapore inconfondibile che lo caratterizza.

CONSIGLI UTILI: Prima di affettare togliere lo spago e la pelle e rificare leggermente il grasso esterno. Ricavare fette sottili utilizzando preferibilmente l'affettatrice, conservarlo in frigorifero avvolto in un canovaccio per mantenere il suo prelibato sapore.

IN ROPE

Traditional production of Culatello Excelso is based on historical memory of peasant culture. Wealth of values and mysterious art gave and still give us permission to savor a cured meat with ancient origins that still maintains the same processing techniques. Only 100% Italian pigs selected thighs, pinch of salt, natural aromas and long and natural aging, over 15 months, in cellars flavour its unique and characterizing taste.

TIPS: Remove twine and skin before slicing, adjust the fat. Better to use a slicer for thinner slices. When cut wrap it with a cloth.



◆
EXCEL SO

100% CARNE ITALIANA

Culatta

Dalla coscia suina fresca 100% italiana priva totalmente di osso si produ-

ce la Culatta. La salagione è leggera, aromi naturali, e lunga stagionatura per oltre 15 mesi. Il tempo e l'affinamento in cantina fanno la differenza e attribuiscono alla Culatta Excelso dolcezza e gusto delicato tipici della tradizione "norcina" di una volta.

IN CORDA

CONSIGLI UTILI: Togliere la cotenna e la sugna limitatamente alla parte da affettare e tagliare a fette sottili. Quando ancora intera conservare in luogo fresco dai 12 a 15°C, quando tagliata tenere in frigorifero avvolta in pellicola per alimenti.

IN ROPE

Produced from 100% Italian pigs deboned thighs. Light salting, natural aromas and over 15 months of aging. Time and refinement in cellars are what makes the difference and give to Culatta Excelso sweetness and delicate taste.

TIPS: Remove skin and sugna only from the piece you are going to eat. Better use a slicer for thinner slices. If cut wrap in clingfilm and keep in the fridge, if whole keep it in a fresh place from 12 to 15°C.



◆
EXCEL SO

100% CARNE ITALIANA

Spalla cruda

La Spalla Cruda Excelso è prodotta in quantità limitata. Il profumo deciso, la buona consistenza della fetta, la fragranza del suo sapore la rendono un salume prelibato e per amanti raffinati dei prodotti artigianali della tradizione norcina Parmigiana. Anche per la Spalla Cruda il tempo fa la differenza e la lunga e attenta stagionatura nelle cantine Simonini sono garanzia di qualità eccellente.

CON OSSO

DISOSSATA

CONSIGLI UTILI: Togliere la cotenna e la sugna limitatamente alla parte da affettare e tagliare a fette sottili. Quando ancora intera conservare in luogo fresco dai 12 a 15°C, quando tagliata tenere in frigorifero avvolta in pellicola per alimenti.

BONE IN

DE-BONED

Spalla Cruda Excelso is produced in limited quantity. Strong scent, good consistency of the slice and fragrant flavour make it an exquisite product for lover of traditional artisan salumi. Even for Spalla Cruda time is what makes the difference, long and careful aging in Simonini's cellars are a guarantee of excellent quality.

TIPS: Remove skin and sugna only from the piece you are going to eat. Better use a slicer for thinner slices. If cut wrap in clingfilm and keep in the fridge, if whole keep it in a fresh place from 12 to 15°C.



◆
EXCEL SO

100% CARNE ITALIANA

Salame

LEGATO A MANO

A una fetta di Salame Excelso non puoi dire no! La ricetta artigianale, solo tagli nobili, parti magre e grasse di suino pesante 100% ITALIANO, trito di pancetta, aromi, spezie insaccati in budello naturale. Legato come tradizione vuole a mano, è stagionato lentamente, così si esalta il profumo inconfondibile e il sapore dolce e allo stesso tempo deciso.

CONSIGLI UTILI: Affettare a coltello ricavando fette oblique di spessore 2/3mm. A voi la scelta se togliere prima la pelle a tutto il salame o ad ogni fetta.

TIED BY HAND

It is impossible to resist an Excelso Salame slice! Produced following a traditional recipe, only meat coming from 100% italian pigs and spices. Mixture is then encased in the small intestine. Tied by hand, as tradition dictates, slowly aged to highlight its distinctive smell but also its sweet but firm taste.

TIPS: must be hand-sliced obtaining oblique slices 2/3 mm thick. You decide if removing all the skin or only the part you are eating.



◆
EXCEL SO

100% CARNE ITALIANA

Coppa

La selezione attenta di tagli di carne bilanciati tra parti magre e grasse sono il segreto della Coppa Excelso. È proprio questo

IN CORDA

equilibrio che ne determina la straordinaria dolcezza. Cosparsa di sale, pepe e spezie è insaccata in budello naturale e legata a mano. La coppa stagionata è un salume della tradizione che presenta profumi e aromi inconfondibili, frutto di una lenta e sapiente stagionatura, dal colore rosso vivo con striature bianco-rosato.

CONSIGLI UTILI: Prima di affettare togliere lo spago e la pelle. Se necessario, per ammorbidirla, avvolgere in un panno umido per qualche ora. Quando ancora intera conservare in luogo fresco dai 12 a 15°C, quando tagliata tenere in frigorifero avvolta in pellicola per alimenti.

IN ROPE

Careful selection of well balanced meat is the secret of Coppa Excelso. This harmony, between fat and lean meat, is what determinates the extraordinary sweetness. Sprinkled with salt, pepper and spices is then encased in the small intestine and tied by hand. It is a traditional salumi with distinctive scents and aromas due to a slow and wise aging.

TIPS: Remove twine and skin before slicing. If necessary, to soften, wrap a wet cloth around it for a few hours. If whole keep it in a fresh place from 12 to 15°C, if cut wrap in clingfilm and keep in the fridge.





EXCELSO
COPPA
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
SALAME
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
SPALLA CRUDA
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
CULATELLO
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
CULATELLO
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
PROSCIUTTO CRUDO
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
CULATELLO
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
PROSCIUTTO CRUDO
AFFINATO AL TARTUFO
100% CARNE ITALIANA

EXCELSO
CULATELLO
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
COPPA
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA

EXCELSO
SALAME
LUNGA STAGIONATURA
100% CARNE ITALIANA
SELEZIONE DI FAMIGLIA





SIMONINI VITTORIO

Strada Vallo di Sotto, 3
43013 Castrignano di Langhirano (PR)

Tel. 0521 857545

info@simoniniprosciutti.com

www.excelsosalumi.it





SIMONINI