

 **Gianferrari**
I SALUMI DI CANOSSA®

*Salumi
Dal 1951*

... un Marchio, una Storia



DALLE TERRE DI CANOSSA
LA QUALITÀ NEL TEMPO

FROM THE HILLS OF CANOSSA
THE QUALITY THROUGH TIME

AUS DEN GEBIETEN UM CANOSSA
DIE QUALITÄT IM LAUFE DER ZEIT



A Canossa nel 1951 Fernando Gianferrari,
aiutato dalla moglie Maria iniziò a lavorare salumi...

Here in Canossa, in 1951 Fernando Gianferrari
and his wife Maria started to manufacture
salumi as small pork-butcher artisans...

In Canossa fing Fernando Gianferrari 1951
mit Hilfe seiner Frau an, Wurst zu verarbeiten...

GIANFERRARI... un marchio, una storia

Di padre in figlio, quest'arte fu poi tramandata fino ad oggi, per creare, attraverso decenni di esperienza, prodotti di alta qualità.

Le carni impiegate, provenienti da suini pesanti e delle migliori razze, vengono lavorate artigianalmente e senza l'uso di conservanti.

Queste caratteristiche, la lunga stagionatura e il particolare clima della Val d'Enza rendono ogni prodotto marchiato Gianferrari un pezzo unico per bontà e qualità.

GIANFERRARI... a brand, a story

From father to son, this art and knowledge survived to this day, and today, thanks to the long experience in the field, we make high quality products.

The meat employed comes only from well-fed pigs, it is home-made with no preservative.

The long-lasting seasoning time and the specific climate of Val d'Enza contribute to the uniqueness and the high quality of Gianferrari products.

GIANFERRARI... eine Marke eine Geschichte

Von Vater auf Sohn wurde dann dieses Handwerk bis heute überliefert, um hoch Qualitätserzeugnisse durch Erfahrungsjahrzehnte, zu produzieren. Das aus schweren Rassen Schweinen stammende Fleisch, wird handwerklich und ohne Konservierungsmittel verarbeitet.

Diese Merkmale, die lange Reifung, und das besondere Klima des Enzatal, verwandeln jedes Gianferrari-Produkt in ein Einzelstück. von Güte und Qualität.



CANOSSA, i territori matildici

Fra la natura incontaminata dell'Appennino Reggiano, è sita la zona "Matildica" apprezzata fin dai tempi antichi per la qualità e la bontà dei suoi prodotti.

Già nel 1046 Enrico III, Imperatore di Germania, chiedeva a Bonifacio padre di Matilde, futura vice Regina d'Italia, quel famoso aceto balsamico che si preparava nella rocca di Canossa.

E che dire del Parmigiano Reggiano prodotto dal latte delle vacche rosse allevate in questa zona e del cui siero si nutrivano i maiali scelti per la pregiata salumeria.

CANOSSA, Matilde's lands

The land of Matilde di Canossa is situated in the midst of the wonderful natural landscape of Appennino Reggiano. This land has always been appreciated for the goodness of its products.

In 1046 the German Emperor Henry III, asked to Bonifacio, father of the future deputy Queen of Italy, for the famous balsamic vinegar prepared in the castle of Canossa.

We also produce Parmigiano Reggiano cheese, coming from the milk of local red cows whose whey was used to feed the pigs chosen and used in our fine pork butcher shop.

CANOSSA, das Gebiet von Mathilde

In der Mitte einer intakten Natur, in den Apenninen in der Nahe von Reggio Emilia, liegt das sogenannte Gebiet , das seit alten Zeiten für die Qualität seiner Produkten anerkannt, ist Schon im Jahre 1046, fragte der deutsche Kaiser Heinrich III, Bonifacio, den Vater von VizeKönigin Mathilde um diesen berühmten Balsamessig, der im Schloss von Canossa vorbereitet wurde.

Und was soll man von unserem ParmesanKase, Er ist aus der Milch von den roten Kühen gemacht, die in dieser Gegend ausgewachsen sind, und mit dessen Serum die für die hochwertige Wurstwarenhandlung ausgewählte Schweine gefüttert werden.



Come lavoriamo, i nostri prodotti

- I nostri prodotti sono lavorati in ambienti controllati e certificati secondo le normative CEE, HCCP
- La lavorazione dei prodotti è eseguita a mano durante tutti i processi produttivi
- La stagionatura dei prodotti è naturale e non forzata
- Durante ogni fase produttiva non vengono usati conservanti (fatta eccezione per gli impasti da insaccare e seppire in minima quantità), coloranti, derivati dal latte (glutine) e farine.
- Per il consumatore e' molto importante sapere che le carni impiegate nella lavorazione dei nostri salumi provengono da maiali delle migliori razze nati, allevati e macellati in Italia.

Our products

- All our products are manufactured in checked and certified locations according to CEE, HCCP regulation
- All our products are hand-made during every step of the productive process
- The seasoning of all products is obtained in a genuine way
- During each step of the productive process we don't add preservatives (except for the mixture used for salami and strolghino), neither colouring agents, gluten and flours
- The meat employed comes only from pigs born, raised and butched in Italy.

Wie werden unsere Produkte verarbeitet

- Unsere Produkte werden in kontrollierten Umgebungen hergestellt und gemäß den EG Vorschriften bestätigt, HCCP
- Die Herstellung von den Produkten wird während der gesamten Produktionsprozessen von Hand durchgeführt.
- Die Reifung der Produkt ist ungekünstelt und ungezwungen (ohne Benutzung von elektronischen Geräte)
- Während jeder Produktionsphase werden Konservierungsmittel (Ausnahme: Mischungen für Wurstwaren), Farbstoffen, Milcherzeugnissen (Gluten) und Mehl nicht verwendet.
- Für den Verbraucher ist es sehr wichtig zu wissen, dass das Fleisch, das in der Herstellung von unseren Wurstwaren verbraucht ist, aus Schweine, herkommt die in Italien geboren, aufgezogen und geschlachtet sind.



IL CANOSSELLO

Culatta di Canossa

Il Canossello (Culatta di Canossa) si ricava dalla cosiddetta “polpa del prosciutto” cioè la parte più pregiata della coscia del maiale in quanto è molto bella al taglio ed ha la migliore proporzione di magro e di grasso.

La particolarità più evidente di questo prodotto è la presenza della cotenna sul lato posteriore che consente di prolungarne la stagionatura, mantenendo morbidezza e dolcezza uniche.

Tuttavia, vi sono altre caratteristiche che contribuiscono ad ottenere un prodotto di massimo livello per qualità di gusto e profumo:

- una salagione molto leggera e accurata;
- l'uso di spezie e aromi naturali;
- la mancanza di conservanti ed altri additivi chimici;
- una stagionatura naturale superiore ad un anno;
- il clima particolare ed unico delle colline di Canossa.

Le carni impiegate sono della migliore qualità, provenienti da suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia.

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, spezie e aromi naturali (Kg. ~5 / ~5,50).



TRE FETTE GRANDI SALUMI

GAMBERO ROSSO



THE CANOSSELLO

or Culatta of Canossa

Canossello or Culatta di Canossa is obtained from the pork lean meat, the finest part of the pig's thigh, because it allows a perfect cutting and the best proportion between lean and fat. The main feature of this product is the presence of pork rind on the back.

This is the reason of the unique sweetness of our Culatta.

But there are also other features which help in achieving a high quality product in taste and fragrance:

- light and accurate salting;
- only natural herbs and spices added;
- no preservatives, nor other chemical additives;
- more than one year natural seasoning time;
- the specific and unique climate of our territory.

The meat employed is of the highest quality coming only from well-fed national pigs, all born, raised and butchered in Italy.

Ingredients: italian pork meat, salt, spices and natural herbs (Kg. ~5 / ~5,50).

DER CANOSSELLO

der Culatta of Canossa

Der Canossello (Culatta aus Canossa) kommt aus dem sogenannten “Schinkenfleisch”, das heißt das hochwertigste Stück der Schweinekeule, insofern dass er beim Schneiden die beste Verteilung zwischen Mager und Fett hat. Die deutlichste Besonderheit des Produktes ist das Vorhandensein der Scharte auf dem hinteren Stück: dies bringt unserem Culatta eine einzigartige Sanftheit.

Allerdings gibt es andere Merkmale, die dazu beibringen ein hochwertiges Qualitätsprodukt vom Geschmack und vom Geruch her zu erhalten:

- ein sehr leichtes und gepflegtes Einsalzen;
- den Verbrauch von Gewürzen und natürlichen Aromastoffen;
- den Mangel an Konservierungsmitteln und anderen Kunstzusatzstoffen;
- eine lange Reifung, die über ein Jahr dauert;
- ein besonderes und einzigartiges Klima des Berglandes von Canossa.

Das aus schweren nationalen, alle DOP und Produktionskette bescheinigten Schweinen stammende und verwendete Fleisch ist von bester Qualität.

Zutaten: Fleisch aus Italien stammenden Schweinen, Salz, Gewürzen und natürlichen Aromastoffen (Kg. ~5 / ~5,50).

IL CULATELLO

Il culatello si ricava dalla “polpa del prosciutto” ossia la parte più pregiata della coscia del maiale in quanto molto bella al taglio e con la migliore proporzionale tra magro e grasso. A differenza della culatta, il culatello viene scotennato, sgrassato, disossato (viene tolta l’anchetta femorale) ed infine insaccato. Proprio per questo è un salume che ha bisogno di attenzione per il suo mantenimento.

Altre sue caratteristiche sono:

- una salagione molto leggera ed accurata;
- l’uso di spezie ed aromi naturali;
- la mancanza di conservanti ed altri additivi chimici;
- una stagionatura lunga e naturale;
- rilegatura a mano.

Le carni impiegate sono della migliore qualità in quanto provenienti da suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia.

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, spezie e aromi naturali (Kg ~4 / ~4,50).



THE CULATELLO

The Culatello is obtained from the pork lean meat, the finest part of the pig’s thigh because it allows a perfect cutting and has the best proportion between lean and fat.

Culatello is different from Canossello because it is made by removing the rind, the fat and the bone. For this reason our Culatello in bladder needs to be kept with particular care and a humid room for its maintenance.

Other features:

- light and accurate salting;
- only natural herbs and spices added;
- no preservatives, nor other chemical additives;
- more than one year seasoning time;
- hand tying.

The meat employed is of the highest quality coming only from well-fed national pigs, all born, raised and butchered in Italy

Ingredients: italian pork meat, salt, spices and natural herbs (Kg ~4 / ~4,50).

DER IL CULATELLO

Der typische Culatello kommt vom “Schinkenfleisch” her, d.h. dem hochwertigsten Stück der Schweinekeule, insofern dass sie beim Schneiden die beste Verteilung zwischen Mager und Fett hat.

Im Gegenteil zum Culatello in der Schwarte wird der Culatello abgeschnitten, entfettet, entbeint (die kleine Hüfte wird weggenommen) und schließlich in der Blase gefüllt. Deswegen soll man bei der Behandlung dieser Wurst aufpassen.

Seine Merkmalesind anch sind:

- ein sehr leichtes und gepflegtes Einsalzen;
- der Verbrauch von Gewürzen und natürlichen Aromastoffen;
- der Mangel an Konservierungsstoffen und anderen Kunstzusatzstoffen;
- eine lange und natürliche Reifung;
- handgemachtes Zubinden.

Das aus schweren nationalen DOP bescheinigten Schweinen stammende und verwendete Fleisch ist von bester Qualität.

Zutaten: Fleisch aus Italien stammenden Schweinen, Salz, Gewürzen und natürlichen Aromastoffen (Kg ~4 / ~4,50).

IL ROSSENELLO

Fiocco di Canossa

Il Rossenello (Fiocco di Canossa) si ricava dalla parte più magra della coscia chiamata “fiocco del prosciutto”.

Le caratteristiche che contribuiscono ad ottenere un prodotto di massimo livello per qualità di gusto e profumo sono:

- una salagione molto leggera e accurata;
- l'uso di spezie e aromi naturali;
- la mancanza di conservanti ed altri additivi chimici;
- una stagionatura naturale;
- il clima particolare ed unico delle colline di Canossa.

Le carni impiegate sono della migliore qualità, provenienti da suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia.

Le uniche differenze con il Canossello, tuttavia fondamentali, sono le dimensioni più ridotte, una minima parte di grasso.

Il Rossenello acquisisce quindi un gusto ed un profumo tutto particolare e diverso dal Canossello.

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, spezie e aromi naturali (Kg. 2,50 ca.).



**DUE FETTE
GRANDI SALUMI**
GAMBERO ROSSO



**Merano
WineFestival**
since 1992
THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE



ROSSENELLO

or Fiocco di Canossa

Rossenello or Fiocco di Canossa is obtained from the most lean part of the pig's thigh called “fiocco del prosciutto”.

Rossenello has the same features of Canossello:

- light and accurate salting;
- only natural herbs and spices added;
- no preservatives, nor other chemical additives;
- the specific and unique climate of our territory;

But there are some differences:

- the smaller dimension of Rossenello;
- a smaller part of fat meat;
- no more than 8 months seasoning time.

Therefore Rossenello has a unique taste and aroma, different from Canossello.

The meat employed is of the highest quality coming only from well-fed national pigs, all born, raised and butchered in Italy.

Ingredients: italian pork meat, salt, spices and natural herbs (Kg. ~2,50).

DER ROSSENELLO

Fiocco aus Canossa

Der Rossenello (Fiocco di Canossa) kommt aus dem magersten Stück der Keule her, “das Feinste vom Schinken” genannt.

Die Merkmale die dazu beibringen, ein Produkt vom Geschmack und Geruch höchster Qualität herzustellen, sind:

- ein sehr leichtes und gepflegtes Einsalzen;
- der Verbrauch von Gewürzen und natürlichen Aromastoffen;
- der Mangel an Konservierungsstoffen und anderen Kunstzusatzstoffen;
- eine lange und natürliche Reifung;
- ein besonderes und einzigartiges Klima des Berglandes von Canossa.

Das aus schweren nationalen alle DOP (eine geschützte Ursprungsbezeichnung für Lebensmittel in Italien) und Produktionskette bescheinigten Schweinen stammende und verwendete Fleisch ist von bester Qualität.

Die einzige, allerdings Grundunterschiede vom Canossello sind die verringerte Abmessungen, ein Mindestteil von Fett.

Deswegen erwerbt der Rossanello einen sonder-artigen Geschmack und einen einzigartigen Geruch, ganz anders als der Canossello.

Zutaten: Fleisch aus Italien stammenden Schweinen, Salz, Gewürzen und natürlichen Aromastoffen (Kg. ~2,50).

LO STROLGHINO

Lo Strolghino o Salamino di Culatello, è un salame di proporzioni variabili dai 15 ai 30 cm, fatto con carne della migliore qualità, proveniente da suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia. Ottenuto dalle rifilature del culatello e del fiocchetto senza utilizzo di farine, addensanti e zuccheri.

Viene insaccato in modo tradizionale in piccoli budelli naturali e poi avvolto in carta paglia per mantenerne la morbidezza.

Il suo profumo ed il suo gusto delicato lo distinguono da tutti gli altri salami.

Come servire:

- per pelarlo si consiglia di bagnarlo con acqua;
- asciugarlo ed incidere la pelle quanto basta;
- tagliarlo con un coltello a lama piatta.

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, spezie, aromi, conservante E252, antiossidante E300 (Kg. ~0,250).



THE STROLGHINO DER STROLGHINO

Strolghino or Salamino di Culatello is a salami from 15 to 30 cm long; it is made using the pork meat cuts coming only from Culatello and Fiocchetto trimming, with no flour and thickener added.

The meat employed is of the highest quality coming only from well-fed national pigs, all born, raised and butchered in Italy.

The salami is put into small pig bowels and wrapped in sheets of blotting paper to preserve its softness.

This product has got a delicate aroma and taste, different from all the other kinds of salami.

How to serve the product:

We recommend to peel it this way:

- first wet it with water;
- dry it;
- slice the skin of the salami;
- use a knife with a flat blade to cut it.

Ingredients: italian pork meat, salt, Herbs, spices, preservative E252, antioxidant E300 (kg. ~0,250).

Der Strolghino, d.h. kleine Wurst vom Culatello, ist eine natürliche Wurst, von verschiedenen Abmessungen, von 15 bis 30 cm, aus Fleischen der Beschneidung vom Culatello und vom Fiocchetto.

Er Wird in kleinen Naturdärme gefüllt und danach mit speziellen gelben Papier entwickelt, um seine Zartheit zu behalten.

Sein Geruch und sein delikater Geschmack unterscheiden ihn von den anderen Würsten.

Wie er am Tisch serviert wird:

- um ihn zu schallen, empfehlen wir ihn mit Wasser Nass zu machen
- und die Haut einzuschneiden, je nach Bedarf. Ihn mit einem Messer mit einer flachen Klinge schneiden.

Zutaten: italienisches Schweinefleisch, Salz, Kräuter, Gewürze, Konservierungsmittel E252, Antioxidans E300 (kg. ~0,250).

SALAME DI CANOSSA

Salame dalla forma cilindrica irregolare ottenuto da un impasto di sole carni fresche della miglior qualità, appartenenti a suini nati, allevati e macellati in Italia ed insaccato in budelli naturali di suino legati a mano. La sua consistenza è compatta e non elastica grazie all'assenza di farine, addensanti e zuccheri. L'utilizzo del vino, lambrusco, ne esalta il profumo e la fragranza mentre l'assenza di aglio ne rende il gusto più delicato.

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali tra cui vino, conservante E252, antiossidante E300 (Kg. ~0,600).



CANOSSA SALAMI DIE WURST

Irregular cylindrical-shaped salami obtained from a paste of the best quality fresh meat belonging to pigs born, bred and slaughtered in Italy and stuffed into natural hand-tied hog pork casing.

Its texture is firm and not elastic thanks to the absence of flour, thickeners and sugars. Pairing it with Lambrusco wine enhances its aroma and fragrance, while the absence of garlic makes it flavour more delicate.

Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural aromas including wine, preservative E252, antioxidant E300 (Kg. 0.600 approximately).

Wurst mit einer unregelmäßigen Zylinder Form, aus einem Teig mit dem Fleischwolf hergestellt, nur aus Fleisch von bester Qualität, von Schweinen, die in Italien geboren, aufgewachsen und geschlachtet sind und danach in Naturdärme vom Schwein gefüllt sind ("culare", "gentile" oder "filzetta"), mit Hand zugebunden.

- Seine Konsistenz ist kompakt und nicht elastisch wegen des Mangels an Mehl, Dichtungsmittel und Starter (von dessen Zucker)
- Der Verbrauch vom Lambrusco Wein zelebriert seinen Geruch und seine Fragranze, und der Mangel an Knoblauch bringt ihm einen zarten Geschmack bei.

Zutaten: Fleisch aus Italien stammenden Schweinen, Salz, natürlichen Aromastoffen (auch Wein), Gewürzen, Konservierungsmittel E252, Antioxidant E300 (Kg. 0,800).

SALAME

di Maiale nero di Parma

La riscoperta di una eccellenza e l'importanza della Biodiversità. Il Salame di Maiale Nero di Parma è un prodotto che nasce dall'utilizzo di una pregiata razza di suini: il nero di Parma. Essa fa parte del ceppo iberico con spiccate attitudini al pascolo. L'allevamento parmense risale al medioevo quando i porcai conducevano i maiali nel querceti delle pianure in cerca di ghiande come nutrimento. In nostro salame nasce dalla collaborazione con un'azienda agricola nelle colline di Parma, a km zero, che alleva questa razza all'aperto e biologicamente, alimentandola con cereali aziendali. Questo salume, dalla forma irregolare, è ottenuto da un impasto di carni fresche di razza nero di Parma, insaccato in budelli naturali e legato a mano.

Il Salame di Maiale Nero di Parma si presenta al taglio di colore rosso intenso, lardelli morbidi con consistenza gradevole e gustosa al palato grazie all'assenza di farine, addensanti e zuccheri.

Viene definito il salame di una volta.

Ingredienti: carne di suino nero di Parma, sale marino, spezie, aromi naturali tra cui vino, conservante E252, antiossidante E300. Pezzatura Kg ~0,600.



BLACK PIG SALAMI of Parma

The rediscovery of a culinary delight and the importance of Biodiversity.

The Black Pig Salami of Parma is a product that comes from the use of a prized breed of pigs: the black pig of Parma. It is part of the Iberian strain with a strong aptitude for grazing. The farming of Parma dates back to the Middle Ages when swineherds used to lead pigs into oak forests in search of acorns as nourishment. Our Salami stems from the collaboration with a farm in the hills of Parma - therefore local - which raises this breed outdoors and organically, feeding it with company cereals. This irregular-shaped deli meat is obtained from a paste of meat of the black pig breed of Parma, stuffed in natural guts and tied by hand.

When sliced, the Black Pig Salami of Parma appears deep red, soft pieces of lard with pleasant, tasty texture on the palate thanks to the absence of flour, thickeners and sugar. It is called the salami of the ancient times.

Ingredients: pork coming from black pig of Parma, sea salt, spices, natural aromas among which wine, preservative E252, antioxidant E300. Size Kg ~0.600.

SALAMI VOM SCHWARZEN SCHWEIN aus Parma

Die Wiederentdeckung einer Vorzüglichkeit und die Bedeutung der Artenvielfalt.

Die Salami vom Schwarzen Schwein aus Parma ist ein Produkt, das aus der Verwendung einer hochwertigen Schweinerasse entsteht: das Schwarze Schwein aus Parma. Es gehört zum iberischen Stamm mit ausgeprägter Weidehaltung. Die Parma-Zucht geht auf das Mittelalter zurück, als die Schweinherden die Suche nach Eicheln als Nahrung führten. Unsere Salami entsteht aus der Zusammenarbeit mit einem landwirtschaftlichen Unternehmen in den Hügeln von Parma, mit Null km, das diese Rasse im Freien und biologisch züchtet und sie mit firmeneigenem Getreide füttert. Diese Salami, von unregelmäßiger Form, wird aus einer Mischung aus frischem Fleisch der schwarzen Rasse aus Parma, das in natürlichen und handgebundenen Därmen gefüllt wird, gewonnen.

Die Salami vom Schwarzen Schwein aus Parma ist im Schnitt von intensiv roter Farbe mit weichen Speckstreifen mit angenehmer und schmackhafter Konsistenz am Gaumen dank des Fehlens von Mehl, Verdickungsmitteln und Zucker.

Sie wird als "Salami von Einst" definiert.

Zutaten: Fleisch vom Schwarzen Schwein aus Parma, Meersalz, Gewürze, natürliche Aromen wie Wein, Konservierungsmittel E 252, Antioxidans E 300. Stückgröße Kg ~0.600.

LA COPPA di Canossa

La coppa di Canossa si ricava dal collo del maiale.

Le carni impiegate sono della migliore qualità, provenienti da suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia, garantendo l'assoluta genuinità del prodotto e tutelando la sicurezza del consumatore.

La particolarità di questo prodotto è l'estrema dolcezza dovuta al basso contenuto di sodio e l'attento uso di spezie che non deve mai sovrastare il suo profumo.

Vi sono inoltre altre caratteristiche che contribuiscono ad elevare la qualità di questa coppa:

- salagione molto leggera, non in salamoia ma a secco;
- uso calibrato di spezie ed aromi naturali;
- mancanza di conservanti (nitrato di sodio e/o potassio);
- stagionatura superiore ai 6 mesi;
- rilegatura a mano;
- il clima particolare ed unico della collina di Canossa.

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, spezie e aromi naturali (Kg. ~1,8).



COPPA of Canossa

Coppa di Canossa is made using the meat coming from the pig's neck and it's completely natural.

The peculiarity of this product is its exceptional sweetness due to the low sodium content and the accurate use of spices.

But there are also other features which help in achieving a high quality product:

- very light salting, not in brine but dry;
- only natural herbs and spices added;
- more than 6 months seasoning time;
- hand tying;
- the specific and unique climate of our territory.

The meat employed is of the highest quality coming only from well-fed national pigs, all born, raised and butchered in Italy.

Ingredients: Italian pork, salt, spices and natural flavours (Kg. ~1,8).

DIE COPPA von Canossa

Die Coppa kommt aus Schweinehals her. Das verbrauchte Fleisch, da es aus der Produktionskette kommt, garantiert die absolute Echtheit des Produktes, und schützt die Sicherheit des Verbrauchers.

Das Merkmal dieses Produktes ist seine außerordentliche Sanftheit, dank seinem niedrigen Natriums Gehalt und einem aufmerksamen Gewürzverbrauch, der seinen Geruch nie beherrschen soll.

Hiermit einige Merkmale die dazu beibringen, die Qualität dieser Coppa zu erhöhen:

- ein sehr leichtes Einsalzen, nicht in gepökelt sondern getrocknet;
- ausgerichteter Verbrauch von Gewürzen und natürlichen Aromastoffen;
- der Mangel an Konservierungsmittel (Natriumnitrat und Salpetersäure);
- über 6 Monate lange Reifung;
- handgemachtes Zubinden;
- ein besonderes und einzigartiges Klima des Berglandes von Canossa.

Das, aus schweren nationalen, alle Produktionskette bescheinigten Schweinen stammende und verwendete Fleisch, ist von höchster Qualität.

Zutaten: Fleisch aus Italien stammenden Schweinen, Salz, Gewürzen und natürlichen Aromastoffen (Kg. ~1,8).

LOMBETTO

di Canossa

Il Lombetto si ricava insaccando il lombo del maiale, la cosiddetta Lonza.

La sua salagione molto leggera e accurata, l'uso di una ricetta esclusiva, con solo ingredienti naturali selezionati dalla famiglia Gianferrari nell'arco del tempo, dà vita ad un salume estremamente delicato, con profumo ed un sapore esaltante, grazie anche alle carni utilizzate provenienti da suini delle migliori razze tradizionali, nati, allevati e macellati in Italia.

Le caratteristiche per avere un ottimo prodotto per qualità di gusto e profumo sono:

- Una salagione molto leggera e accurata.
- L'uso di spezie e aromi naturali
- La mancanza di conservanti ed altri additivi chimici
- Una stagionatura naturale
- Il clima particolare ed unico delle colline di Canossa

Si consiglia di consumarlo a fette sottili oppure con olio e limone o con crostini caldi e burro.

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, spezie e aromi naturali (Kg ~1,5).



LOMBETTO

of Canossa

Lombetto is made using cuts of meat coming from the pig's loin, the so-called Lonza.

The exclusive Gianferrari's recipe based only on natural ingredients gives the product a very delicate aroma and an exciting taste.

The meat employed is of the highest quality coming only from well-fed national pigs.

Main features of the product:

- light and accurate salting
- only natural herbs and spices added
- no preservatives, nor other chemical additives
- A natural seasoning time
- the specific and unique climate of our territory

We suggest to cut the product in very thin slices and consume it with oil and lemon, or to put in warm slices of bread with butter.

Ingredients: italian pork meat, salt, spices and natural herbs (Kg ~1,5).

LOMBETTO

von Canossa

Der Lombetto kommt aus der eingefüllten Schweinelende, der sogenannten "LONZA" (Schweinelende) her.

Sein sehr leichtes und gepflegtes Einsalzen, der Verbrauch eines exklusiven Rezeptes, nur mit natürlichen Zutaten, das im Laufe der Zeit von der Familie Gianferrari ausgewählt wurde, rufen ins Leben eine extreme zarte Wurst, mit hervorragenden Geruch und Geschmack, und dies dank des stammenden und verwendeten Fleisches, aus unseren besten traditionellen Zuchten Schweinen. Die Merkmale, um ein ausgezeichnetes Produkt vom Geruch und vom Geschmack her zu haben, sind:

- ein sehr leichtes und gepflegtes Einsalzen;
- ausgerichteter Verbrauch von Gewürzen und natürlichen Aromastoffen;
- der Mangel an Konservierungsstoffen und anderen Kunstzusatzstoffen;
- eine natürliche Reifung;
- ein besonderes und einzigartiges Klima des Berglandes von Canossa.

Das aus schweren nationalen Schweinen stammende und verwendete Fleisch, ist von höchster Qualität.

Zutaten: Fleisch aus Italien stammenden Schweinen, Salz, Gewürzen und natürlichen Aromastoffen (Kg ~1,5).

IL GUANCIALE

di Canossa

Il Guanciale di Canossa è il “lardo” di migliore qualità asportato dalla gola del maiale.

Con la stagionatura il grasso diverrà rosato con vene di magro al suo interno assumendo una colorazione ed un sapore perfetti.

Le caratteristiche per avere un ottimo prodotto sono:

- una salagione molto leggera e accurata;
- l'uso di spezie e aromi naturali;
- la mancanza di conservanti ed altri additivi chimici;
- una stagionatura naturale superiore ad un anno;
- il clima particolare ed unico delle colline di Canossa.

Le carni impiegate sono della migliore qualità, provenienti da suini pesanti nazionali.

Ottima da consumare affettata sottilissima sul pane ancora caldo, inoltre si presta perfettamente anche come ingrediente per la cucina rustica.

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, spezie e aromi naturali (Kg. ~1,8).



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE



GUANCIALE

of Canossa

Guanciale of Canossa is the best quality lard removed from the pig's throat.

While seasoning fat gets a perfect rosy colour with lean veins inside and a perfect taste.

Distinctive features:

- light and accurate salting;
- only natural herbs and spices added;
- no preservatives, nor other chemical additives;
- more than one year natural seasoning time;
- the specific and unique climate of our territory.

The meat employed is of the highest quality coming only from well-fed national pigs.

We suggest to cut it very thin and put in warm slices of bread.

It is also a basic ingredient for rustic cooking.

Ingredients: italian pork meat, salt, spices and natural herbs (Kg. ~1,8).

DIE GUANCIALE

von Canossa

Der Guanciale von Canossa ist ein von bester Qualität aus dem Schweinenacken hergestellter Speck.

Durch die Reifung wird das Fett rosa mit mageren Venen innerhalb, undes übernimmt eine perfekte Farbe und einen perfekten Geschmack.

Die Merkmale, um ein ausgezeichnetes Produkt zu haben, sind:

- ein sehr leichtes und gepflegtes Einsalzen
- ausgerichteter Verbrauch von Gewürzen und natürlichen Aromastoffen
- der Mangel an Konservierungsstoffen und anderen Kunstzusatzstoffen
- eine über ein Jahr lange Reifung
- ein besonderes und einzigartiges Klima des Berglandes von Canossa.

Das aus schweren nationalen Schweinen stammende und verwendete Fleisch ist von höchster Qualität,

Hervorragend in dünne Scheiben auf frisches Brot, außerdem ausgezeichnet als Zutat für die Bauernküche.

Zutaten: Fleisch aus Italien stammenden Schweinen, Salz, Gewürzen und natürlichen Aromastoffen (Kg. ~1,8).

PANCETTA STESA

di Canossa stagionata

La PANCETTA STESA DI CANOSSA si ricava dalla pancia del maiale che viene rifilata fino ad ottenere la classica forma a mattonella. Le carni impiegate sono provenienti da suini pesanti padani quindi nati, allevati e macellati in Italia. La salatura avviene a secco con l'aggiunta di aromi naturali e spezie che, insieme alla stagionatura naturale, rendono questo prodotto gustoso e stuzzicante. È un salume che si presta molto ad essere degustato come affettato o in cucina per impreziosire i piatti senza sovrastarne il gusto.

Ingredienti: carne di suino nato allevato e macellato in Italia, sale marino, aromi naturali e spezie. (aspetto esteriore: mattonelle sottovuoto).



MATURED CURED FLAT BACON

of Canossa

The Pancetta Stesa di Canossa is obtained from the pig belly, and it is trimmed until it gets the typical "tile" shape. The meat used comes from heavy pigs of the Po valley, therefore born, bred and slaughtered in Italy. Salting is performed dry with the addition of natural aromas and spices that - together with the natural maturation - make this product tasty and appetizing.

This deli meat is perfect when tasted as sliced or in recipes to embellish various dishes without overshadowing their flavour.

Ingredients: pork of pigs born, bred and slaughtered in Italy, sea salt, natural aromas and spices (outward appearance in vacuum-packaged tiles).

GEREIFTER FLACHER SPECK

aus Canossa

Der Flache Speck aus Canossa wird aus dem Schweinebauch gewonnen, der so lange nachgeschnitten wird, man die klassische Brikettform erhält. Die verwendeten Fleischsorten stammen von schweren Schweinen aus der Poebene, die in Italien geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Die Einsalzung erfolgt unter der Zugabe von natürlichen Aromen und Gewürzen, die zusammen mit der natürlichen Reifung dieses Produkt schmackhaft und appetitlich machen. Es ist eine Salamisorte, die sich hervorragend als Aufschnitt eignet oder in der Küche, um Gerichte zu verfeinern, ohne den Geschmack zu überragen.

Zutaten: Fleisch von Schweinen, die in Italien geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, Meersalz, natürliche Aromen und Gewürze (äußeres Erscheinungsbild: Vakuum-Brikett).

LARDO

di Maiale Nero di Parma



La riscoperta di una eccellenza e l'importanza della Biodiversità.

Il Lardo di Maiale Nero di Parma è un prodotto che nasce dall'utilizzo di una pregiata razza di suini: il nero di Parma. Essa fa parte del ceppo iberico con spiccate attitudini al pascolo. L'allevamento parmense risale al medioevo quando i porcai conducevano i maiali nel querceti delle pianure in cerca di ghiande come nutrimento.

In nostro lardo nasce dalla collaborazione con un'azienda agricola nelle colline di Parma, a km zero, che alleva questa razza all'aperto e biologicamente, alimentandola con cereali aziendali.

Questo salume si ricava dalla grande parte dorsale del maiale previa rifilatura e successivo trattamento in salamoia con accurato uso di sale, aromi naturali e spezie.

La naturale sapidità di questa materia prima abbinata al sapiente utilizzo degli ingredienti contribuisce a rendere il prodotto dolce e delicato, ottimo da degustare affettato o impiegato in cucina nella preparazione di piatti ricercati.

Ingredienti: carne di suino, sale marino, aromi naturali e spezie (aspetto esteriore in mattonelle sottovuoto).



BLACK PIG LARD

of Parma

The rediscovery of a culinary delight and the importance of Biodiversity.

The Black Pig Lard of Parma is a product that comes from the use of a prized breed of pigs: the black pig of Parma. It is part of the Iberian strain with a strong aptitude for grazing. The farming of Parma dates back to the Middle Ages when swineherds used to lead pigs into oak forests in search of acorns as nourishment. Our Lard stems from the collaboration with a farm in the hills of Parma - therefore local - which raises this breed outdoors and organically, feeding it with company cereals. This delicat meat is obtained from the large dorsal part of the pig after trimming and subsequent pickled treatment with accurate use of salt, natural aromas and spices. The natural flavour of this raw material combined with the wise use of ingredients helps make the product sweet and delicate, great to taste sliced or used in the kitchen in the preparation of refined dishes.

Ingredients: pork, sea salt, natural aromas and spices (outward appearance in vacuum-packaged tiles).

SPECK VON SCHWARZEN SCHWEIN

Aus Parma

Die Wiederentdeckung einer Vorzüglichkeit und die Bedeutung der Artenvielfalt.

Der Speck vom Schwarzen Schwein aus Parma ist ein Produkt, das aus der Verwendung einer hochwertigen Schweinerasse entsteht: das Schwarze Schwein aus Parma. Es gehört zum iberischen Stamm mit ausgeprägter Weidehaltung. Die Parma-Zucht geht auf das Mittelalter zurück, als die Schweinherden die Schweine in die Eichenwälder der Ebenen auf die Suche nach Eichel als Nahrung führten. Unser Speck entsteht aus der Zusammenarbeit mit einem landwirtschaftlichen Unternehmen in den Hügeln von Parma, mit Null km, das diese Rasse im Freien und biologisch züchtet und sie mit firmeneigenem Getreide füttert. Diese Wurstware wird aus dem großen Rückenteil des Schweins nach vorherigem Nachschneiden und anschließender Behandlung in Salzlake mit achtsamer Verwendung von Salz, natürlichen Aromen und Gewürzen gewonnen. Die natürliche Würzigkeit dieses Rohstoffs in Kombination mit der geschickten Verwendung der Zutaten macht das Produkt mild und zart, hervorragend als Aufschnitt zu verkosten oder in der Küche bei der Zubereitung von erlesenen Gerichten zu verwenden.

Zutaten: Schweinefleisch, Meersalz, natürliche Aromen und Gewürze. (äußeres Erscheinungsbild in Vakuum-Briketts).

IL PROSCIUTTO

di Canossa

Il prosciutto crudo Canossa si distingue per l'utilizzo di carni provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia.

Caratteristiche:

- attenta dosatura del sale;
- totale assenza di sostanze chimiche, conservanti ed altri
- additivi;
- una lunga e naturale, quindi non forzata, stagionatura;
- una produzione artigianale;
- il clima particolare ed unico delle colline di Canossa.

Queste caratteristiche conferiscono al prosciutto di Canossa dolcezza, appetibilità e delicatezza.

Ingredienti: carne di suino italiano e sale (Kg ~10,5 / ~11).



CURED HAM

of Canossa

The meat employed to make Canossa Ham comes only from well-fed pigs born, raised and butchered in Italy.

Distinctive features:

- accurate salting;
- no preservatives, nor other chemical additives;
- not smoked;
- a long natural seasoning time;
- hand tying;
- the specific and unique climate of our territory.

This product has got a real sweetness and lightness.

Ingredients: italian pork meat, salt (Kg ~10,5 / ~11).

DER SCHINKEN

von Canossa

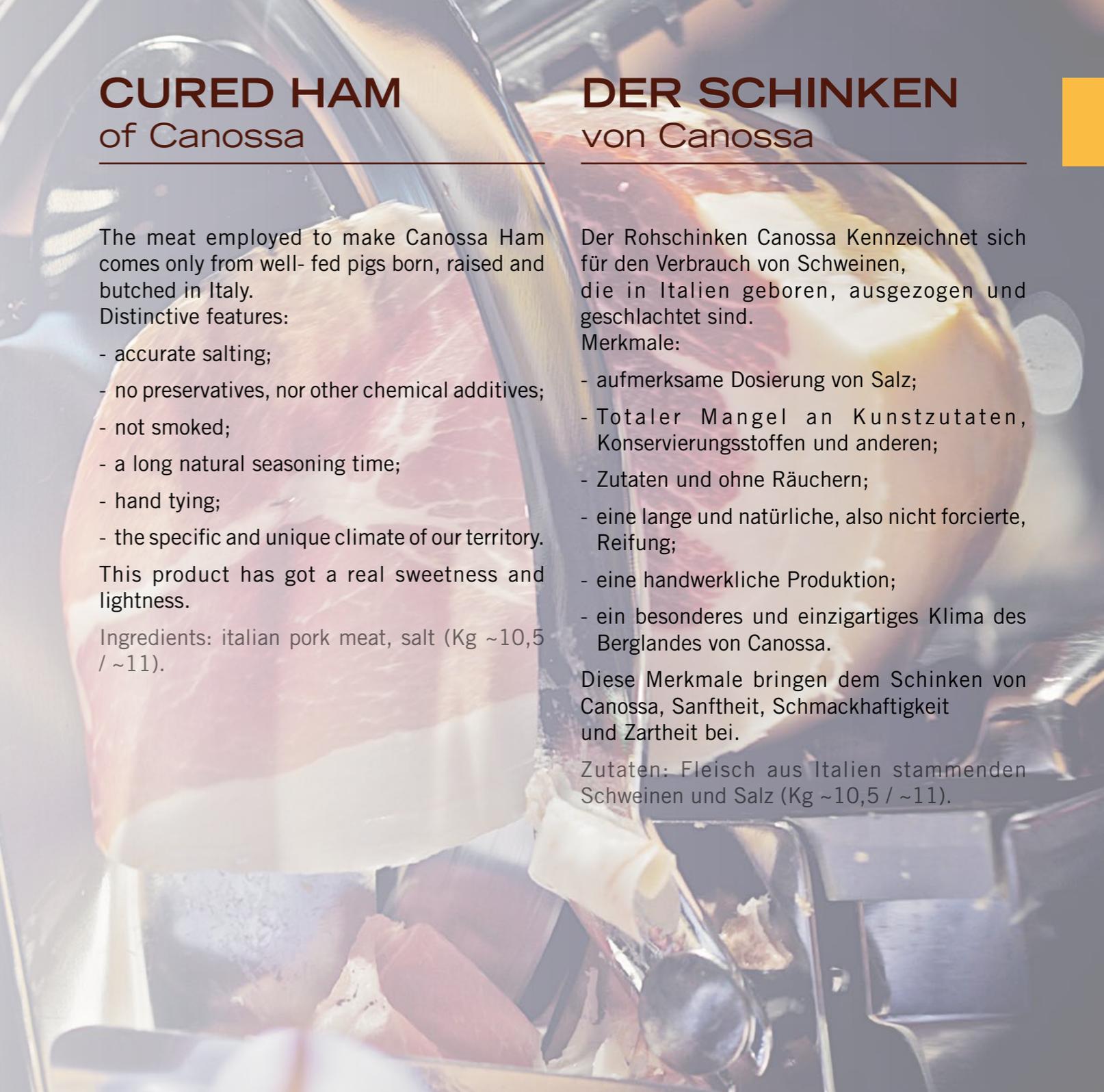
Der Rohschinken Canossa Kennzeichnet sich für den Verbrauch von Schweinen, die in Italien geboren, ausgezogen und geschlachtet sind.

Merkmale:

- aufmerksame Dosierung von Salz;
- Totaler Mangel an Kunstzutaten, Konservierungsstoffen und anderen;
- Zutaten und ohne Räuchern;
- eine lange und natürliche, also nicht forcierte, Reifung;
- eine handwerkliche Produktion;
- ein besonderes und einzigartiges Klima des Berglandes von Canossa.

Diese Merkmale bringen dem Schinken von Canossa, Sanftheit, Schmackhaftigkeit und Zartheit bei.

Zutaten: Fleisch aus Italien stammenden Schweinen und Salz (Kg ~10,5 / ~11).



PARMIGIANO REGGIANO

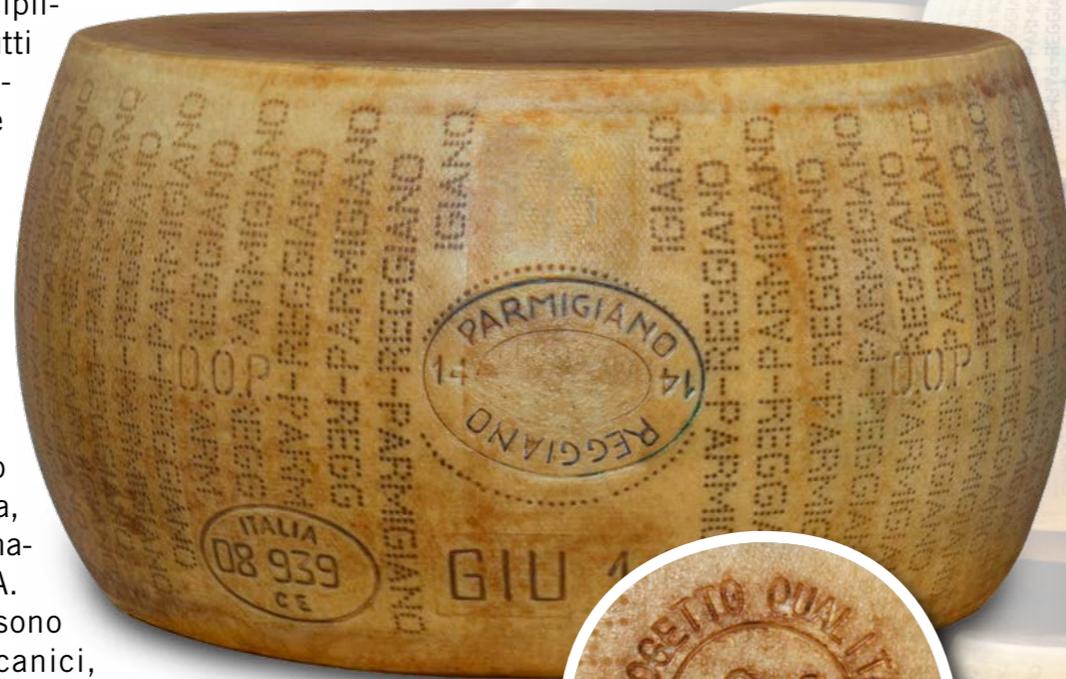
Qualità di Montagna

Una preziosa pergamena risalente al XII secolo dall'abazia di Marola nell'Appennino reggiano, fondata per volere di Matilde di Canossa, attesta la comparsa del primo 'formadio' ossia formaggio prodotto con solo latte vaccino.

Il Parmigiano Reggiano, conosciuto in tutto il mondo viene prodotto dal latte di vacche alimentate secondo un preciso Disciplina che vieta l'uso di tutti i foraggi insilati e fermentati, gli alimenti di origine animale e qualsiasi sottoprodotto dell'industria alimentare prevedendo l'utilizzo di foraggi locali e mangimi vegetali.

Il Qualità montagna distingue il Parmigiano Reggiano prodotto nell'Appennino emiliano con solo latte di montagna, almeno 24 mesi di stagionatura e con marchio EXTRA.

Le terre appenniniche sono frutto di sedimenti vulcanici, fondali marini, corsi fluviali e prati pieni di essenze che trasmettono sapori e profumi a questo formaggio caratterizzandolo per la sua delicatezza, dolcezza e fragranza anche nella lunga stagionatura. È un Formaggio consigliato a tutti come alimento completo, ad alta digeribilità, ricco di calcio, fosforo, oligoelementi e vitamine, a basso contenuto di colesterolo ed elevato potere energetico.



PARMIGIANO REGGIANO

Cheese Mountain Quality

The proof of the existence of the first "formadio" or cheese made with only cow milk comes from an ancient parchment, dating back to XII century coming from Marola Abbey in the Appennino Reggiano.

Parmigiano Reggiano cheese known all over the world is obtained from cows nourished only with local feed of vegetable origin. A precise regulation forbid the use of ensiled feed and products of animal origin.

The "Mountain Quality" is produced in the Appennino Emiliano, with only mountain milk, not less than 24 months seasoning time, with the trademark EXTRA.

The Appenines outcoming from volcanic grounds and sea beds, the river basins and the green area of this ancient land gives a unique taste, aroma and sweetness to this product.

These cheese is recommended for everyone, it's a complete food, highly digestible, full of calcium, phosphorus and vitamins, low in cholesterol and energizing.

PARMIGIANO REGGIANO

Qualität von den Bergen

Ein wertvolles Pergamen vom XII Jahrhundert der Abtei von Marola in den Apenninen (in der Nahe vom Reggio Emilia), nach dem Willen von Mathilde von Canossa gegründet, bestätigt das Auftreten vom ersten 'formadio' (altes Wort für formaggio, d.h. Käse), d.h von einem nur aus Kuhmilch produzierten Käse.

Der weltberühmte Parmesan aus Reggio steht aus Milch von Kühen, die nach bestimmten Regeln gefüttert werden, die den Verbrauch von allen fermentierten Gärfutter, Lebensmitteln tierischer Herkunft oder Nebenprodukten der Nahrungsindustrie verbieten und die nur Landfutter und Pflanzlichen Futter ermöglichen.

Die Bergqualität Kennzeichnet den Parmesan von Reggio, in den Apenninen von Emilia, nur aus Kuhmilch hergestellt, mindestens 24 Monate Reifung und mit dem Warenzeichen EXTRA.

Das Land von den Apenninen ist ein Ergebnis vom Vulkanboden, Meeresboden, Flüsse, und Wiesen voller Essenzen, die Geschmack und Geruch diesem Käse beibringen, und ihn für seine Sanftheit, Schmackhaftigkeit und Zartheit, bei der lange Reifung, charakterisieren.

Dieser Käse wird jedem empfohlen als Alleinlebensmittel, hoch verdaulich, Kalzium – Phosphor Spurenelemente und Vitaminhaltig, Cholesterin reduziert und mit hohem Energiewert.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

di Reggio Emilia

Anno 1046 dal poema “vita mathildis” del monaco Donizone: l'imperatore di Germania Enrico II in viaggio verso Roma, fece tappa a Piacenza e chiese a Bonifacio, marchese di Toscana, padre della famosa contessa Matilde di Canossa, quell'aceto che gli era stato lodato e che si faceva nella rocca di Canossa.

Frutto di una tradizione millenaria, tramandata di famiglia in famiglia nei solai come dote, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia si ottiene tramite fermentazione zuccherina ed acetica di mosto d'uva cotto in batterie di botticelle di differenti legni e capacità e da una lunga maturazione in cui si verificano i processi naturali di invecchiamento (min. 12 anni).

ARAGOSTA: di buona acidità, consigliato per carpacci, pinzimoni, insalate, quasi a cottura ultimata su carni bianche e rosse, per fondi di cottura di selvaggina ed animali da cortile.

ARGENTO: più morbido, deciso e dolce, utilizzato a crudo e nelle leggere cotture per primi piatti, soufflé, risotti, sughi, maionese, salse per bolliti o pesci.

ORO: extra vecchio, più complesso e denso, ricco di profumi e più dolce che agro, ottimo su formaggi, frutta, creme, gelato ed a cucchiaio a fine pasto.



TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR

from Reggio Emilia

The first documented evidence of this noble vinegar date back to 1406 (the poem “Vita mathildis” of the Monk Donizone), when the German Emperor Henry II, travelling to Rome, stepped over in Piacenza and asked Boniface, marquis of Tuscany and father of the famous countess Matilde, to taste the special vinegar prepared in the Castle of Canossa.

After hundreds of years this balsamic vinegar continue to be produced according to the ancient recipe; the product is obtained through the sugary and acetic fermentation of the boiled must in barrels and a long and natural aging process which is never less than 12 years.

LOBSTER: rich in acidity, recommended for carpaccio, pinzimonio, salads, added to white and red meat when cooked or as basic ingredient when cooking game.

SILVER: softer, more rich and sweet, best appreciated if added to main courses, soufflé, risotto, mayonnaise, sauces for boiled meat and fishes.

GOLD: the oldest one, intense and rich in fragrance, suitable for cheese, fruit, ice-cream or as a taste when eaten up.

TRADITIONELLER BALSAMESSIG

von Reggio Emilia

Im Jahre 1046 vom Gedicht “vita mathildis” des Mönches Donizone: Der Kaiser aus Deutschland Heinrich der Zweite, unterwegs nach Rom, hielt in Piacenza und bat Bonifacio, Fürst von Toskana, Vater der berühmten Gräfin Mathilde von Canossa, um den Essig, den ihn gelobt wurde und der in der in der Festung von Canossa vorbereitet war.

Als Ergebnis einer tausendjährigen Tradition, von einer Familie auf der anderen überliefert, im Dachboden als Mitgift, kommt der traditioneller Balsamessig von Reggio Emilia her, durch die Fermentation von Zuckern und die Säure von gekochtem Traubenmost, der in einer Batterie von kleinen Holzfässern gekocht wird, Holzfässer von verschiedenen Hölzern und Inhalten, und eine lange Reifung wobei die natürliche Prozesse der Alterung geschehen (mindestens 12 Jahre).

ARAGOSTA (LANGUSTE): gute Säure, für Carpaccio, Salatsoße, Salat, am Ende vom Weißes Fleisch Braten, Rotfleisch, für Fond vom Wild oder Geflügel empfohlen.

ARGENTO (SILBER): sanftmütiger, schmackhaft und sü.es, roh benutze und beim leichten Kochen von ersten Gängen, Soufflé, Risotto (Reis), Soßen, Mayonnaise, Soßen für Bollito (Kalb gekochtes im wasser um Bruhe zu haben) oder Fisch.

ORO (GOLD): uralte, komplexer und kraftvoll, Geruchs voll und sü.er als sauer, hervorragend mit Käse, Obst, Creme, Eis und Nachtisch mit Löffelbiskuits am Ende der Speise.

I CONDIMENTI BALSAMICI

di Canossa

Nata per soddisfare tutti gli impieghi culinari, questa linea di condimenti alimentari a base di aceto di vino e mosto d'uva cotto concentrato, affinata in botti di legni pregiati, non contiene coloranti né conservanti.

CONDIMENTO BALSAMICO DELICATO (250 ml): spiccatamente agro e consigliato per insalate e pinzimoni.

CONDIMENTO BALSAMICO TIPICO (250 ml): giusto equilibrio tra l'agro ed il dolce, ideale per insalate, pinzimoni, carni bianche, rosse, primi piatti e fritti.

CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA (50/100 ml): di gusto pieno e di maggior densità, si accompagna con piatti di pesce, crostacei, carni crude e cotte, patate, frutta fresca, dolci, gelati, formaggi.



VINEGAR DRESSING

from Canossa

Conceived for different culinary uses, these selection of products is made with wine vinegar and boiled must in refined barrels and It's totally free from preservatives and colouring agents.

DELICATE BALSAMIC CONDIMENT (250 ml): (sweet and sour): rich in acidity, recommended for salads and pinzimonio.

TRADITIONAL BALSAMIC CONDIMENT (250 ml): right balance between acid and sweet, suitable for salads, pinzimonio, white and red meat, first courses and fried.

RESERVE BALSAMIC CONDIMENT (250 ml): persistent consistence and full-flavored, suitable for fish dishes, shellfish, raw and cooked meat, fresh fruit, desserts, ice-cream, cheese.

L'SOßEN AUS ESSIG

von Canossa

Entsteht um jeden Kochgebrauch zu befriedigen, diese Linie von Würzen, aus Weinessig und gekochten konzentrierten Weinmost. In hochwertigen Holzfässern verfeinert, enthaelt weder Farbstoff noch Konservierungsstoff.

DELIKAT BALSAMISCHER KONDIMENT (250 ml): vor allem sauer, für Salate und Salatsoßen empfohlen.

TRADITIONELLES BALSAMISCHES KONDIMENT (250 ml): Gleichgewicht zwischen sauer und sü, ideal für Salate, Salatsoßen, weißes oder rotes Fleisch, erste Gänge und gebraten.

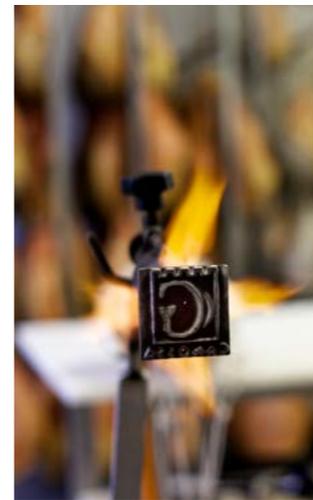
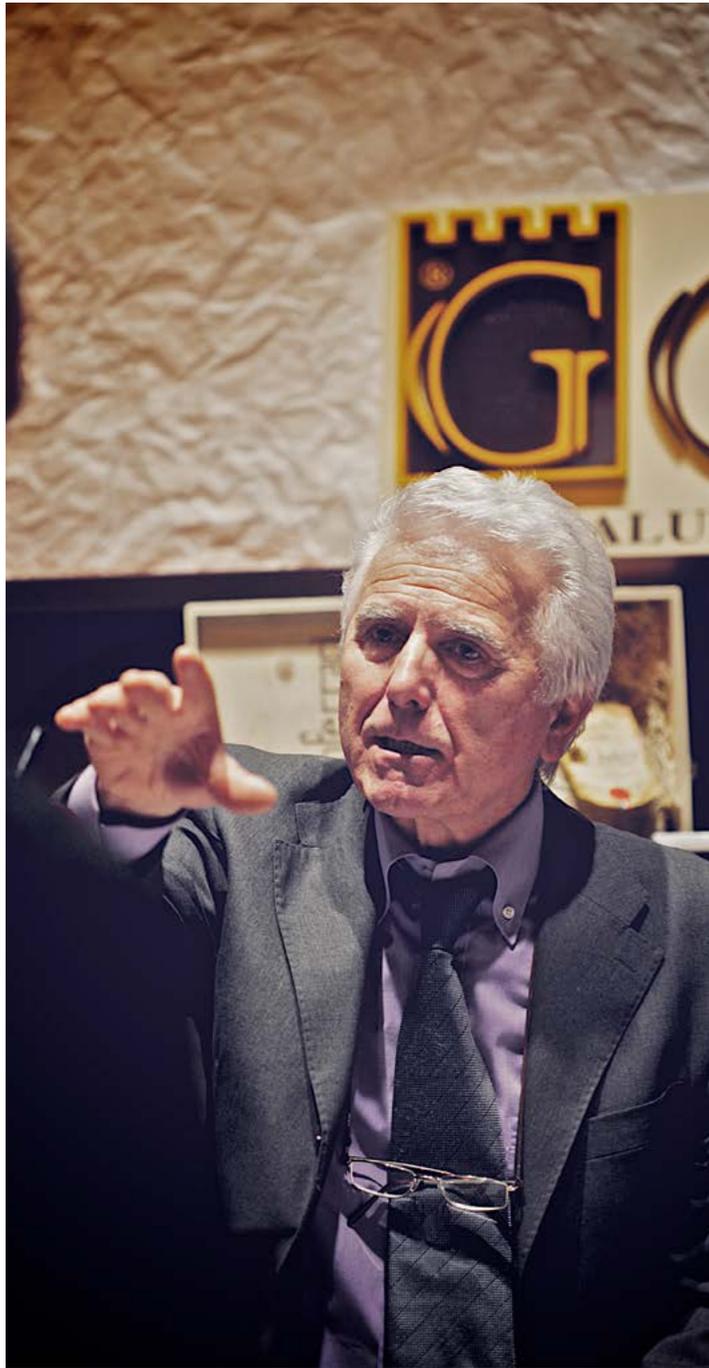
RESERVE BALSAMIC CONDIMENT (250 ml): voller Geschmack und größer Dichtigkeit; um Fisch- Krustentiere Gerichte, rohes und gebratenes Fleisch, Kartoffeln, Obst, Nachtisch, Eis und Käse beizufügen.

PACCHI REGALO

GIFT PACKAGES

GESCHENKPAKETE





A Canossa, Mirco e Luisella con i figli Lara e Nico e lo zio Ivan continuano a produrre la qualità che i nonni avevano iniziato...

Here in Canossa, Mirco and Luisella with their sons Lara and Nico and uncle Ivan, they continue to produce the quality of their grandfathers...

In Canossa, Mirco, Luisella mit den Söhnen Lara e Nico und dem Onkel Ivan produzieren die Qualität weiter, die die Großeltern angefangen hatten...

MATIL
DA DEI
GRA SI
QD EST
SS



Gianferrari

I SALUMI DI CANOSSA®

... un Marchio, una Storia



Salumificio Gianferrari F.Ili di Gianferrari Mirco e V. Snc
Via Val d'Enza Nord, 145
42026 Ciano d'Enza di Canossa - Reggio Emilia
Tel : +39.0522.878185 - Fax: +39.0522.253641
www.gianferrari.it - info@gianferrari.it