



DAL 1959

MARTELLI

PROSCIUTTI STAGIONATI

CURED HAMS



DAL 1959

MARTELLI





PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

CON OSSO

PARMA HAM P.D.O.

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. CON OSSO

Parma Ham P.D.O.

**SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI**



I

Lavoriamo solo cosce provenienti da suini certificati allevati nel rispetto delle norme stabilite dal Consorzio del Prosciutto di Parma, con la giusta salatura e senza alcun additivo. La nostra forza è la flessibilità: siamo in grado di gestire e garantire l'intera filiera, anche per pezzature o stagionature diverse, senza mai cedere sulla qualità. Se non bastasse, poi, le nostre tecnologie all'avanguardia fanno da parte: il controllo finale dei nostri Prosciutti di Parma avviene infatti a mano, pezzo per pezzo, grazie ai nostri esperti macellai.

GB

We only process legs from certified pigs reared in compliance with the standards established by the Parma Ham Consortium, with the right salting and without any additives. Our strength is our flexibility: we manage and can guarantee the entire supply chain, also for different cuts and curing phases, never forgoing quality. And if that is not enough, our cutting-edge technologies also step aside: the final inspection of our Parma Ham is done by hand, piece by piece, thanks to our expert butchers.

F

Nous travaillons uniquement avec des cuisses de cochons certifiés, élevés dans le respect des règles établies par le Consortium du jambon de Parme, avec une salaison adéquate et sans aucun additif. Notre force est la flexibilité : nous sommes en mesure de gérer et de garantir toute la chaîne d'approvisionnement, même pour différentes tailles ou différents affinages, sans jamais céder sur la qualité. Et en plus, nos technologies de pointe savent se démarquer : le contrôle final de nos jambons de Parme se fait à la main, pièce par pièce, grâce à nos bouchers experts.

D

Wir verarbeiten ausschließlich Keulen zertifizierter Schweine, die entsprechend der vom Consorzio del Prosciutto di Parma festgelegten Vorschriften gezüchtet wurden - mit der richtigen Salzmenge und ohne Zugabe von Zusatzstoffen. Unsere Stärke ist unsere Flexibilität: wir sind imstande, die gesamte Produktionskette zu kontrollieren und zu garantieren, auch für unterschiedliche Stückgrößen und Reifegrade, ohne an Qualität einzubüßen. Unsere fortschrittlichen Technologien räumen ab einem gewissen Punkt den Platz: die Endkontrolle unserer Parmaschinken wird nämlich - Stück um Stück - per Hand von



PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P.
CON OSSO
SAN DANIELE HAM P.D.O.

PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P. CON OSSO

San Daniele Ham P.D.O.

**SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI**



I

Il disciplinare DOP del Prosciutto San Daniele è molto severo: richiede di usare solo cosce di maiali italiani selezionati, sale e il prezioso microclima di San Daniele del Friuli. Noi di Martelli ci permettiamo una sola aggiunta: la passione. Serve più di un anno per preparare il Prosciutto San Daniele perfetto, e noi seguiamo tutte le fasi con amore e dedizione: salatura, riposo e stagionatura avvengono sotto l'occhio vigile dei nostri maestri stagionatori. Per questo il nostro Prosciutto San Daniele è così dolce, morbido e profumato.

GB

The DOP (PDO) regulations for Prosciutto San Daniele are very strict: they require the use of only selected legs of Italian pork, salt and the precious microclimate of San Daniele del Friuli. At Martelli, we only allow ourselves one addition: passion. It takes over a year to produce the perfect Prosciutto San Daniele, and we follow all phases with love and dedication: salting, pressing, resting and curing take place under the watchful eye of our master curers. This is why our Prosciutto San Daniele is so sweet, soft and fragrant.

F

La spécification AOP du jambon San Daniele est très stricte: elle demande l'utilisation de cuisses de cochons italiens sélectionnés, du sel et le microclimat précieux de San Daniele del Friuli. Chez Martelli, nous n'autorisons qu'un seul ajout: la passion. La préparation du jambon San Daniele parfait demande plus d'une année et nous suivons toutes les étapes avec amour et dévouement: le salage, le pressage, le repos et l'affinage se déroulent sous l'œil vigilant de nos maîtres affineurs. C'est pourquoi notre Jambon San Daniele est si doux, moelleux et parfumé.

D

Das Auflagenverzeichnis des DOP-Gütesiegels des San-Daniele-Schinkens ist besonders streng: Es verlangt, ausschließlich Keulen ausgewählter italienischer Schweine, Salz und das hochwertige Mikroklima der Ortschaft San Daniele del Friuli zu verwenden. Wir von Martelli erlauben uns eine einzige Zugabe: unsere Leidenschaft. Mehr als ein Jahr braucht es, um einen perfekten San-Daniele-Schinken herzustellen. Mit Liebe und Hingabe verfolgen wir alle Phasen der Herstellung: das Salzen, das Pressen, die Ruhephase und die Reifung erfolgen unter der erfahrenen Überwachung unserer Reifemeister. Deshalb ist unser San-Daniele-Schinken so mild, weich und aromatisch.



PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO

CON OSSO

ITALIAN CURED HAM

PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO CON OSSO

Italian Cured Ham

**SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI**



I

Selezioniamo e saliamo con cura le migliori cosce di suino italiano, allevato con ingredienti naturali e stagionato senza conservanti. Il risultato è un crudo saporito, tenero e sicuro, perché controlliamo l'intera filiera con la garanzia Martelli.

GB

We carefully select and salt the best Italian pork legs, bred with natural ingredients and cured without preservatives. The result is a tasty ham, tender and safe, because we control the entire supply chain with the Martelli guarantee.

F

Nous sélectionnons et salons avec soin les meilleures cuisses de cochon italien, élevé avec des ingrédients naturels et affiné sans conservateurs. Il en résulte un jambon cru savoureux, tendre et sûr, parce que nous contrôlons toute la filière avec la garantie Martelli.

D

Auf die Auswahl und das Pökeln der besten italienischen Schweinkeulen verwenden wir die größte Sorgfalt. Sie stammen von Schweinen, die mit natürlichem Futter gezüchtet werden und reifen ohne Konservierungsmittel. Das Ergebnis ist ein schmackhafter, zarter und sicherer Rohschinken, da wir die gesamte Warenkette mit der Garantie von Martelli kontrollieren.



PROSCIUTTO CRUDO

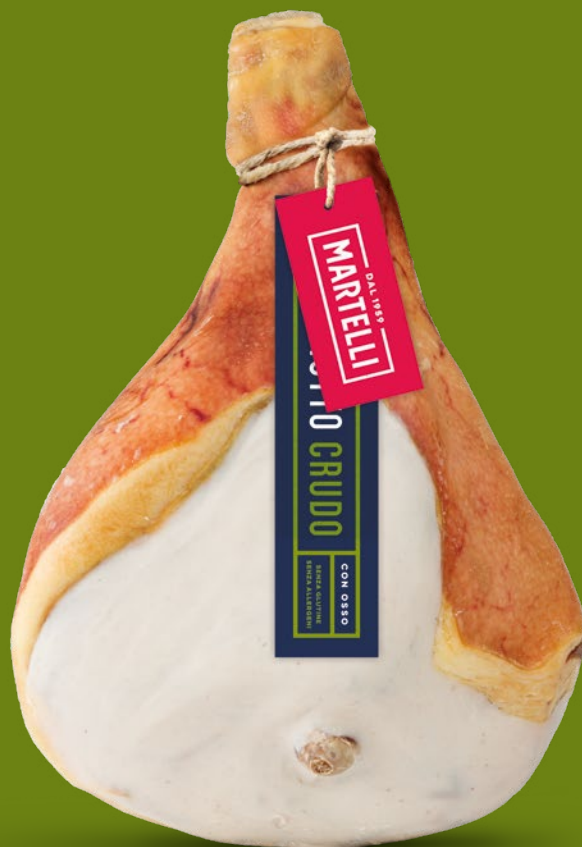
CON OSSO

CURED HAM

PROSCIUTTO CRUDO CON OSSO

Cured Ham

**SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI**



I

L'esperienza Martelli nella salatura e stagionatura delle cosce di suino trasforma questo crudo in un prodotto perfetto: in ogni fetta è raccolta la tradizione italiana della macellazione e lavorazione delle carni. La differenza si sente.

GB

Martelli's experience in salting and curing transforms this cured ham into a perfect product: the Italian tradition of slaughtering and processing meat is collected in each slice. The difference is felt.

F

L'expérience Martelli dans le salage et la maturation des cuisses de cochon transforme ce jambon cru en un produit parfait : chaque tranche renferme la tradition italienne de l'abattage et de la transformation des viandes. La différence se voit !

D

Die Erfahrung von Martelli im Pökeln und in der Reifung von Schweinekeulen macht diesen Rohschinken zu einem perfekten Produkt: in jeder Scheibe steckt die italienische Schlacht- und Fleischverarbeitungstradition. Man merkt den Unterschied.

PROSCIUTTI STAGIONATI DISSATI

DEBONED CURED HAMS

PROSCIUTTO DI PARMA

DISSATO ADDOBBO

› DEBONED Parma Ham "ROUNDED"



PROSCIUTTO DI PARMA

DISSATO PRESSATO

› DEBONED Parma Ham "PRESSED"



PROSCIUTTO DI PARMA

PELATELLO

› DEBONED Parma Ham "PELATELLO"



PROSCIUTTO DI PARMA

A METÀ

› DEBONED Parma Ham CUT IN HALF



PROSCIUTTI STAGIONATI DISOSSATI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

DISSOSSATO ADDOBBO

› DEBONED SAN DANIELE Ham "ROUNDED"



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

DISSOSSATO PRESSATO

› DEBONED SAN DANIELE Ham "PRESSED"

PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO

DISSOSSATO ADDOBBO

› DEBONED ITALIAN CURED HAM "ROUNDED"



PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO

DISSOSSATO PRESSATO

› DEBONED ITALIAN CURED HAM "PRESSED"