



DAL CUORE DELLA FOOD VALLEY,
L'ECCELLENZA IN OGNI FETTA



C'è un luogo in Italia dove l'aria ha un profumo diverso. È la terra di Parma, incastonata tra le colline e gli Appennini, dove il vento marino risale le valli e perde la sua salsedine per diventare dolce e asciutto. È qui che nasce la nostra tradizione.

In **RAMA Food** crediamo che la qualità non sia un traguardo, ma un viaggio che inizia dalla selezione rigorosa delle materie prime e prosegue con la pazienza dei lunghi tempi di attesa. Perché le cose buone non amano la fretta.





La nostra selezione è un autentico omaggio all'arte norcina italiana: dal Re dei salumi, il **Prosciutto di Parma**, alle specialità regionali più autentiche. Ogni fetta racconta una storia di passione, di cantine silenziose dove i profumi maturano e di mani esperte che sanno riconoscere l'eccellenza al primo tocco. Portare in tavola i nostri prodotti significa offrire ai vostri clienti non solo un salume, ma un'esperienza di gusto autentica e indimenticabile.

Prosciutto Crudo di Parma DOP

DISOSSATO



Il capolavoro della salumeria italiana, garantito dal marchio a fuoco della Corona Ducale. Stagionato lentamente nelle cantine delle colline parmensi, offre una dolcezza ineguagliabile e un profumo delicato. La fetta, dal colore rosato uniforme, si scioglie in bocca regalando un gusto raffinato ed equilibrato.



Prosciutto Crudo di Parma DOP
CON OSSO



Prosciutto San Daniele DOP *DISOSSATO*



L'orgoglio del Friuli. Riconoscibile per la sua
forma a chitarra e lo zampino,
il San Daniele DOP nasce dall'incontro
tra i venti alpini e l'aria dell'Adriatico.
Un crudo dal sapore aromatico,
con note di frutta secca e una
consistenza morbida e vellutata.
Un'esperienza di gusto nobile.





Prosciutto San Daniele DOP
CON OSSO



Prosciutto Crudo Nazionale *DISOSSATO*

La tradizione salumiera italiana in un prodotto genuino e versatile. Ottenuto da cosce di suino selezionate e lavorato con cura artigianale, questo crudo si distingue per la sapidità equilibrata e il profumo fragrante. Ideale per la ristorazione e per chi cerca il gusto autentico della tradizione.



Prosciutto Crudo Nazionale
CON OSSO



Prosciutto Crudo Estero (Carne Origine UE) *DISOSSATO*

L'esperienza dei nostri maestri salumieri incontra le migliori materie prime europee. cosce di suino di origine UE selezionate con cura e lavorate con la stessa dedizione e sapienza della nostra terra. Il risultato è un crudo dal gusto equilibrato e costante, capace di offrire un'ottima resa al taglio e un sapore genuino che conquista ogni palato.

Pezzatura 6 - 7 kg.



Prosciutto Crudo Estero
(Carne Origine UE)
CON OSSO



Prosciutto Crudo Stagionato

DISOSSATO - TRANCIO

L'esperienza dei nostri maestri salumieri incontra le migliori materie prime europee. cosce di suino di origine UE selezionate con cura e lavorate con la stessa dedizione e sapienza della nostra terra. Il risultato è un crudo dal gusto equilibrato e costante, capace di offrire un'ottima resa al taglio e un sapore genuino che conquista ogni palato.



Prosciutto Crudo Stagionato (Carne Origine UE) *DISSOSSATO*

L'esperienza dei nostri maestri salumieri incontra le migliori materie prime europee, cosce di suino di origine UE selezionate con cura e lavorate con la stessa dedizione e sapienza della nostra terra. Il risultato è un crudo dal gusto equilibrato e costante, capace di offrire un'ottima resa al taglio e un sapore genuino che conquista ogni palato.

Pezzatura >7 kg.



Gran Speck

Tutto il sapore delle Alpi. Ottenuto da cosce selezionate, salate a secco con spezie naturali e leggermente affumicate con legno di faggio. La stagionatura all'aria fresca di montagna gli conferisce quel caratteristico gusto deciso ma armonioso, perfetto per taglieri rustici o ricette creative.



Guancialetto Stagionato

Il cuore saporito della tradizione più autentica.

Ottenuto dalla gola del suino, il nostro guancialetto viene salato e speziato con aromi naturali, per poi riposare fino a raggiungere la perfetta maturazione. La sua venatura di grasso nobile sprigiona un profumo intenso e una dolcezza avvolgente, rendendolo l'ingrediente segreto per piatti indimenticabili o un protagonista assoluto su un tagliere gourmet



Culatta (Origine Carne UE)

Tutta la sapienza artigiana parmense, unita a una rigorosa selezione delle migliori carni europee. Questa Culatta è lavorata secondo i metodi tradizionali, mantenendo la caratteristica cotenna per preservare la naturale morbidezza del cuore del prosciutto durante la stagionatura. Un salume dal gusto rotondo, dolce e scioglievole, perfetto per chi cerca un prodotto di alta qualità, versatile e di sicura resa al taglio.

Origine UE.



Culatta Nazionale (Origine Carne Italia)

Realizzata esclusivamente con cosce pregiate di suini nati e allevati in Italia, questa Culatta rappresenta l'eccellenza assoluta. Lavorata artigianalmente lasciando la cotenna naturale a protezione della carne. Il risultato è un salume nobile, dal profumo intenso e con una dolcezza inconfondibile al palato, privo di scarto e pronto al taglio.



Mortadella classica

La regina rosa di Bologna. Un insaccato cotto dal profumo inebriante, vellutato al palato e dal gusto pieno. Disponibile nella versione classica o arricchita con pistacchi croccanti per un contrasto di consistenze unico. Cubettata o affettata sottile, è sempre una festa.



Mortadella con Pistacchio



Salame Felino

L'icona della bassa parmense. Impasto a grana media, insaccato in budello naturale e legato a mano. Al taglio obliquo si presenta rosso rubino, con un sapore dolce e delicato che si evolve con la stagionatura. Il compagno perfetto per il pane casereccio.



Salame Napoli

Il gusto intenso del sud.

Grana fine, colore rosso vivo e
una leggera nota di affumicatura
che lo rende inconfondibile. Un salame
dalla personalità decisa, compatto al
taglio e ricco di aromi speziati.



Salame Ungherese

Raffinato e leggermente affumicato.

Si distingue per la macinatura finissima
e la nota della paprika dolce unita
all'affumicatura leggera. Un gusto
avvolgente che conquista al primo
assaggio.



Salame Milano

Il classico a grana di riso. Famoso in tutto il mondo per la sua macinatura finissima che si distribuisce uniformemente regalando un sapore dolce e costante. Un must per ogni banco salumeria.



Bastone Piccante

Il piacere del piccante in un formato invitante e dinamico. Il Bastone è pensato per chi ama portare in tavola un pizzico di vivacità: la sua forma allungata e la grana equilibrata lo rendono perfetto per il taglio a mano, sprigionando a ogni fetta un profumo speziato e fragrante.



Pancetta

Dolce, speziata, arrotolata.

La nostra pancetta è un abbraccio di sapori:
bianca e dolce, con striature di carne magra,
creando un salume morbido e profumatissimo.

Indispensabile in cucina, deliziosa
sul pane caldo.



Spianata Piccante

La forma inconfondibile incontra il carattere ardente del peperoncino. La nostra Spianata si distingue per la sua silhouette schiacciata e il colore rosso vibrante che promette un'intensità senza compromessi.

Ogni fetta offre una consistenza compatta e un calore persistente, ideale per chi cerca un'esperienza di gusto audace e decisa che richiama i profumi del sud.



Ventricina Piccante

Tutto il sapore verace della tradizione artigiana
più rustica. La Ventricina si presenta con la
sua tipica grana grossa, dove i tagli di carne
scelti si fondono con il peperoncino in un
abbraccio potente e sincero.
Un salume dal carattere indomito,
che regala al palato una complessità
aromatica e un'esplosione di
piccantezza davvero inimitabile.



Prosciutto Cotto Scelto

Morbidezza e delicatezza. Realizzato con cosce di suino intere, massaggiate lentamente per favorire l'assorbimento degli aromi e cotte a vapore per preservarne la tenerezza.

Colore rosa vivo e fetta compatta: il classico che non può mancare, amato da grandi e piccini.



Prosciutto Cotto
Alta Qualità



Porchetta Arrosto

Il gusto verace della tradizione del centro Italia.
Carne di suino aromatizzata con un mix segreto
di spezie, rosmarino, aglio e pepe,
poi arrostita lentamente al forno.
La crosta dorata racchiude una carne
succosa e saporita, irresistibile
sia calda che fredda.”



Tacchino Arrosto

Leggerezza senza rinunciare al gusto.
Fesa di tacchino intera, delicatamente
aromatizzata e arrostita al forno per ottenere
una doratura perfetta esterna mantenendo
l'interno bianco e tenero.
Una scelta sana e raffinata,
ideale per chi cerca un affettato
magro ma ricco di sapore





RAMA FOOD SRL: Via La Spezia, 15 Parma - tel. 348 5120225 - amministrazione@ramafood.it
P.IVA/C.F 03015160348