



galloni^{FRATELLI}
IL PROSCIUTTO

galloniprosciutto.it



galloniprosciutto.it

FRATELLI
galloni
60
sessant'
anni
insieme





benvenuti a casa.

Il nostro è un territorio unico: per il paesaggio, i colori e le particolari condizioni climatiche che, da secoli, hanno favorito il radicamento **della cultura del Prosciutto**. È Langhirano, la nostra casa. È qui che il Marino, il vento leggero che sale dal mare, attraversa i monti e le colline e incontra il Prosciutto, signore incontrastato delle tavole di tutto il mondo. Da questo luogo ha inizio il **viaggio della dolcezza** e ogni giorno si rinnova la magia del gusto.

FRATELLI
galloni
60
sessant'
anni
insieme



qualità e passione, carattere di famiglia.

Il rispetto delle **tradizioni** e la ricerca dell'**eccellenza** sono valori che da sempre contraddistinguono il **carattere della nostra famiglia** e della nostra impresa. I valori che si traducono in un prosciutto unico al mondo. Nel perseguire una qualità sempre più alta ci guidano passione, competenza e consapevolezza, con lo sguardo sempre puntato al futuro.



la promessa dell'attesa.

La chiave è nel sapere aspettare il **momento giusto**. Diamo tempo al tempo: ogni passaggio segue i ritmi e i metodi di una volta, perché è nel **rispetto della tradizione** che risiede il segreto dei nostri prosciutti.





materie prime.

Materie prime eccellenti e pezzature generose che consentono una lunga stagionatura con minime quantità di sale: questi i segni distintivi del Prosciutto Galloni. Una **filiera controllata** ci permette di selezionare animali con precise caratteristiche, strutture fisiche forti e bilanciate, alimentazione naturale e rigidi controlli sanitari.

fatto a mano. come una volta.

Negli stabilimenti Galloni la salagione viene eseguita ancora a mano dai nostri *Maestri Salatori*. Per ogni singola coscia viene valutata la capacità di assorbimento e il sale penetra con cura nel rispetto dei tempi della tradizione. Questo procedimento si basa su una manualità antica, e consente di utilizzare quantità minime di sale, per assicurare quella fragranza e dolcezza che caratterizzano il gusto inimitabile del Crudo Galloni.



la stagionatura la qualità ha i suoi tempi.

I prosciutti Galloni vengono stagionati lentamente secondo i ritmi naturali. Tutti gli stabilimenti rispettano la tipologia architettonica tradizionale, caratterizzata dalle tipiche grandi finestre, ancor oggi aperte e chiuse a mano per regolare l'ingresso del sole, del vento e l'umidità. Il delicato equilibrio tra temperatura, umidità e velocità dell'aria, consente lo sviluppo di lieviti aromatici, responsabili del "carattere" del prosciutto di qualità.



classico



Il Classico dei Classici fra tutti i Prosciutti Galloni; si distingue per la struttura straordinaria in cui la morbidezza del grasso bianchissimo gioca in equilibrio con la parte magra. La lunga permanenza nelle nostre cantine garantisce tutta la **dolcezza tipica di questo prosciutto crudo di eccellenza.**

il parma.

gran riserva

Carne suina di altissima qualità, proveniente dai migliori allevamenti italiani. La lavorazione consente una **salatura minima, rigorosamente fatta a mano** dai nostri *Maestri Salatori*. La stagionatura 18 mesi ne garantisce l'aroma, il profumo e la fragranza.



il parma.

selezione oro

le lunghe stagionature

Il Prosciutto di Parma Galloni nasce ogni giorno, da più di 60 anni, con la stessa sapienza artigiana che da sempre lo contraddistingue. **Dolce al palato, morbido al tatto**, naturalmente brillante. Un bouquet di sapori inconfondibili, una dolcezza che incanta: è il Parma Galloni, un'eccellenza italiana riconosciuta in tutto il mondo.



20
mesi
e oltre



24
mesi
e oltre



30
mesi
e oltre



il sale con molta dolcezza.

Se non è dolce non è Galloni.
Nei nostri stabilimenti la salagione si esegue ancora a mano, utilizzando la minima quantità di sale. Una pratica ricca di sapienza, abilità e tempo. La penetrazione del sale è seguita con cura e rigore. Lo staff del controllo qualità ne studia i fenomeni passo dopo passo, per garantire quella fragranza e dolcezza che sono le caratteristiche inimitabili del prosciutto Galloni.



unico nella sua semplicità.

Carne di suino e sale:

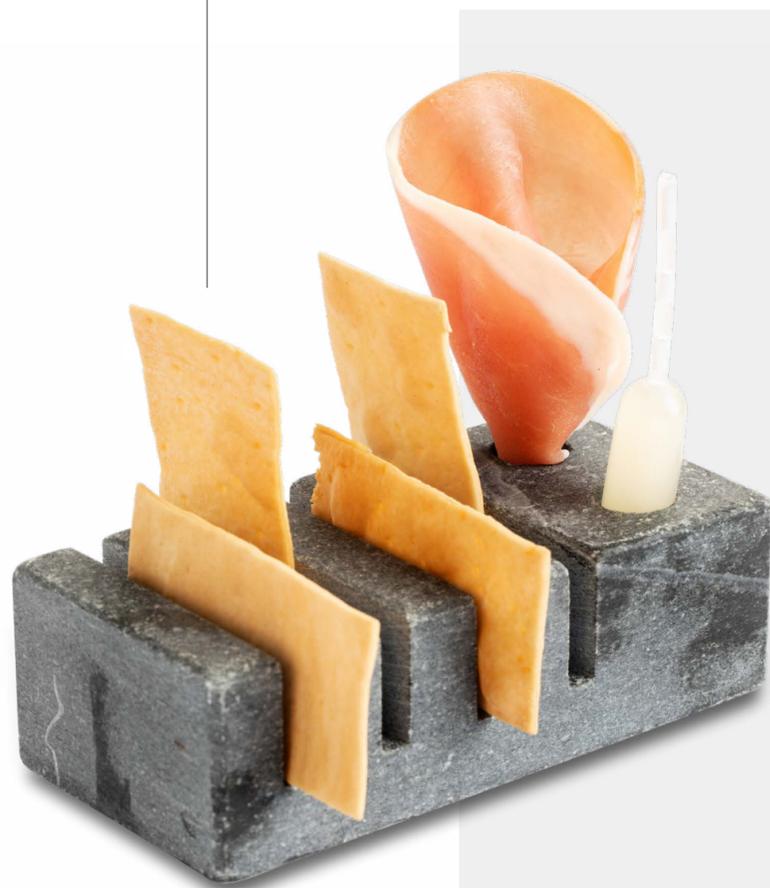
bastano solo due ingredienti per realizzare il Prosciutto di Parma. La lenta stagionatura e il vento Marino, poi, lo rendono unico e inconfondibile. Tutti elementi, che uniti a un processo che segue i dettami della tradizione, concorrono per ottenere quel sapore delicato, dolce, gustoso e aromatico.

*Osso con midollo
di prosciutto
stagionato 24 mesi*

by Terry Giacomello



*Pipetta di grasso
di prosciutto rancido
by Terry Giacomello*



C'è solo un modo per testarne la bontà: assaggiarlo! **Il Prosciutto Galloni è il re dei salumi** e, come tutti i sovrani che si rispettino, ha delle caratteristiche ben precise: è buono a fette, ma non troppo spesse. Quelle di un autentico Prosciutto di Parma, poi, sono morbide, hanno un colore brillante e solo un filo di grasso ad avvolgerle. E soprattutto, sono squisite, un vero e proprio capolavoro del gusto.

**divino,
inimitabile,
esclusivo.**

Un prodotto che esprime una vera e propria cultura del gusto, maturata nel tempo, capace di rinnovarsi ogni volta mantenendo salde le proprie origini e tutti i valori che da sempre lo contraddistinguono.



*Mezze maniche
di prosciutto
e salsa di torta frita
by Terry Giacomello*

Dopo averlo assaggiato e apprezzato in tutte le sue declinazioni, non potrai più farne a meno. Il Prosciutto di Parma, quello vero, autentico, firmato Galloni, lo riconoscerai. Sempre.



[...]

Torta frita e prosciutto
by Terry Giacomello



una fetta
tira l'altra.

le specialità.

Libero. A ridotto contenuto di sodio e arricchito con potassio.



Garagantuà. Un prosciutto dal sapore intenso e dall'aroma straordinario



Barrique. Il crudo affinato in botti di rovere, con lievi note floreali e di sottobosco.



magnus

Il prosciutto di Parma “Magnus” è ottenuto da maiali particolarmente maturi e di dimensioni superiori alla media. Si distingue per **l'imponenza delle fette** e per **il gusto dolce e fragrante**. Prodotto in serie limitata garantita da una numerazione progressiva per anno.



cantina del canale

Stagionato all'interno della nostra cantina storica, che risale al 1960, un luogo ricco di profumi e aromi maturati in oltre mezzo secolo di attività. Costruita sopra un canale sotterraneo, la cantina è caratterizzata da un **microclima costante**, unico per temperatura e umidità, **ideale per le lunghe stagionature** e per l'intensificarsi di quei lieviti aromatici che conferiscono ai prosciutti un carattere inconfondibile.



**buono
naturale
leggero**

libero.



Leggerezza, ma sempre con gusto. Libero è il prosciutto crudo pensato per gli sportivi e per tutti coloro che seguono un'alimentazione sana ed equilibrata. Il prosciutto crudo Libero, oltre a offrire un'elevata qualità organolettica, si caratterizza per una notevole riduzione nel contenuto di sodio, il 33% in meno rispetto alla media dei crudi presenti sul mercato italiano.

Libero è il prosciutto crudo italiano di qualità, stagionato, a ridotto contenuto di sodio, arricchito con potassio. Il prodotto, grazie alla sua assoluta novità e originalità, ha ottenuto il brevetto di invenzione industriale.



Meno sodio e più potassio nella nostra dieta contribuiscono al mantenimento di una buona pressione sanguigna.



Il potassio è amico dei nostri muscoli, aiuta a mantenere una buona funzionalità muscolare.



Un corretto bilanciamento di potassio e di sodio aiuta a regolare l'equilibrio idrico all'interno dell'organismo.



il clifido a ridotto contenuto di sodio

libero.

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

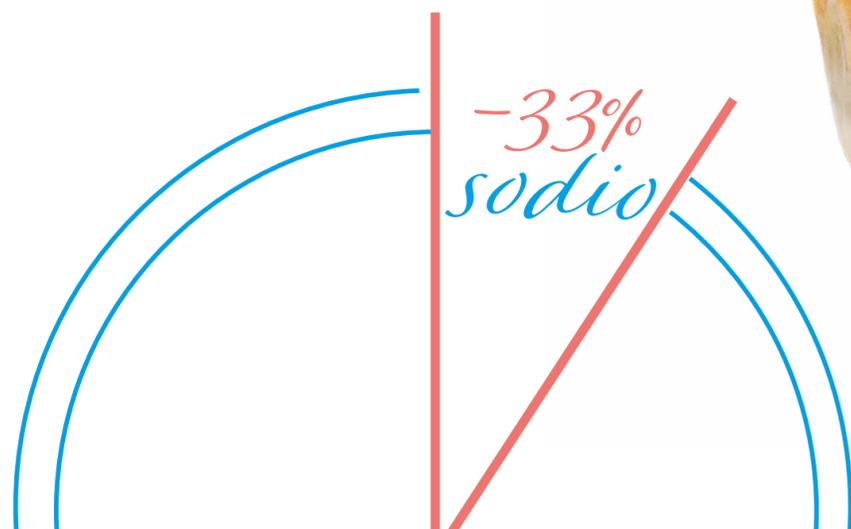
CONOSSO		BONE IN	
SODIUM		SODIUM	
SODIUM		SODIUM	
Produced in Italy		Produced in Italy	
-33% less sodium		-33% less sodium	
The 33% reduction in sodium refers to the average of dry cured hams present on the market (data source: CISA Research Council) in accordance with analysis of the agricultural economy		The 33% reduction in sodium refers to the average of dry cured hams present on the market (data source: CISA Research Council) in accordance with analysis of the agricultural economy	
DIORAZIONE NUTRIZIONALE			
NUTRITION FACTS			
Weight (100g)		Weight (100g)	
Average value for 100g of product		Average value for 100g of product	
Energy		Energy	
Fat		Fat	
Carbohydrate		Carbohydrate	
Protein		Protein	
Sodium		Sodium	
Potassium		Potassium	
Salt		Salt	
Phosphorus		Phosphorus	
Iron		Iron	
Zinc		Zinc	
Copper		Copper	
Manganese		Manganese	
Magnesium		Magnesium	
Calcium		Calcium	
Sulfur		Sulfur	
Chlorine		Chlorine	
Fluorine		Fluorine	
Iodine		Iodine	
Selenium		Selenium	
Cobalt		Cobalt	
Molybdenum		Molybdenum	
Vanadium		Vanadium	
Chromium		Chromium	
Nickel		Nickel	
Boron		Boron	
Silicon		Silicon	
Aluminum		Aluminum	
Tin		Tin	
Lead		Lead	
Cadmium		Cadmium	
Mercury		Mercury	
Arsenic		Arsenic	
Copper		Copper	
Zinc		Zinc	
Iron		Iron	
Sodium		Sodium	
Potassium		Potassium	
Calcium		Calcium	
Phosphorus		Phosphorus	
Magnesium		Magnesium	
Chlorine		Chlorine	
Sulfur		Sulfur	
Fluorine		Fluorine	
Iodine		Iodine	
Selenium		Selenium	
Cobalt		Cobalt	
Molybdenum		Molybdenum	
Vanadium		Vanadium	
Chromium		Chromium	
Nickel		Nickel	
Boron		Boron	
Silicon		Silicon	
Aluminum		Aluminum	
Tin		Tin	
Lead		Lead	
Cadmium		Cadmium	
Mercury		Mercury	
Arsenic		Arsenic	

FRATELLI galloni

galloniprosciutto.it

F.lli Galloni S.p.A. | Via Roma, 84 | Lungsano, 04 | 43013 (PR), Italy

Vendita a tutto volume. See the brand.



gargantuà il gigante del gusto.

Il Prosciutto Gargantuà spicca infatti fra le specialità Galloni per sapori e bouquet aromatici straordinari. La stagionatura, che inizia dal sesto mese, avviene all'aria naturale delle cantine e dura almeno 17 mesi.



Dall'antica ricetta di Fratelli Galloni nasce Gargantuà, un **prosciutto crudo stagionato** su legno e lavorato esclusivamente a mano dall'aroma mediterraneo intenso e dal colore brillante. Proprio come una volta.



Invecchiato **divinamente.**

*Insalata Folle
by Terry Giacomello*



barrigue, raffinata prelibatezza.

Limitata produzione di Prosciutti Parma, affinati in botti di rovere originariamente utilizzate per l'invecchiamento di Barolo e Nebbiolo. Il risultato è un **crudo elegante e raffinato**, dall'aroma dolce, con lievi note floreali e di sottobosco, una particolare esperienza per i palati più sofisticati ed esigenti che vogliono esplorare nuove armonie di profumi e sapori.





**barrigue,
raffinata
prelibatezza.**

*Spaghetto
è arrotolato
al prosciutto
by Terry Giacomello*

i Mondi galloni.

Sostenibilità

Per potere migliorare bisogna essere curiosi, curare i dettagli, spingersi sempre oltre. Il cammino verso una qualità sempre più alta ci ha portato a incrociare strade nuove e a relazionarci con mondi diversi. La riflessione sui temi della sostenibilità ambientale e sociale hanno esteso il nostro concetto di qualità e ne sono oggi parte integrante.

Innovazione

La tradizione costituisce l'identità più profonda dei nostri prodotti, l'innovazione è uno dei principi sui quali investiamo da sempre per garantire i più alti standard qualitativi e la loro costanza



Arte & Pop

Da tempo la nostra famiglia promuove progetti di natura artistica. L'incontro con la bellezza è stato fonte di nuove idee e ha rafforzato la volontà di «fare bene», di proseguire il nostro viaggio verso l'eccellenza.

Laboratorio

La formazione per noi è un valore importante. Grazie al progetto Laboratorio Galloni sono state realizzate sessioni dedicate all'arte della presentazione e gestione del Prosciutto di Parma. Galloni è da sempre impresa aperta: l'azienda è fruibile e visitabile attraverso percorsi didattici.

Galloni è sviluppo sostenibile.

Il nostro impegno legato alle tematiche della sostenibilità è un progetto strutturato che impatta su tutta la nostra produzione e gestione. Per definire la nostra scelta in modo chiaro abbiamo conseguito importanti certificazioni internazionali. L'azienda ha identificato inoltre alcuni dei **Global Goals** promossi dalle Nazioni Unite come aree di intervento da percorrere per uno sviluppo sostenibile.





Tramandato di generazione in generazione, il ruolo di custodi dei segreti e degli antichi saperi del fare il Prosciutto, senza mai scendere a compromessi, è ancora conservato con consapevolezza e senso di responsabilità da tutti i membri della famiglia Galloni. Ogni prosciutto che portiamo nelle case dei nostri clienti è frutto della nostra storia.

FRATELLI
galloni
IL PROSCIUTTO



FRATELLI
galloni
IL PROSCIUTTO

FRATELLI GALLONIS.p.A.

Via Roma 84,

43013 Langhirano

PARMA | ITALIA

+39 0521 354211

info@galloniprosciutto.it

Progetto editoriale e curaletta:

unsocials.com

Photo shooting:

Marco Gualazzini

Cook design:

Terry Giacomello

Art direction:

Michele Ravanetti



