



Scoprite l'Eccellenza del Salumificio Valtermina

Dal 1966, nel cuore di Traversetolo, PARMA, il Salumificio Valtermina produce Prosciutto di Parma di qualità superiore. Situato ai piedi dell'Appennino e circondato da colline, il nostro salumificio sfrutta al meglio le caratteristiche geografiche uniche della nostra regione.

La combinazione di tecnologia moderna e tradizione artigianale garantisce un prodotto eccezionale in termini di gusto, qualità e sicurezza. Ogni fetta di Prosciutto di Parma Valtermina rappresenta decenni di passione e dedizione, tramandate di generazione in generazione.

Scegliete il Prosciutto di Parma del Salumificio Valtermina e portate l'autentico sapore di Parma sulla vostra tavola.

Discover the Excellence of Salumificio Valtermina

Since 1966, in the heart of Traversetolo, in the province of PARMA, Salumificio Valtermina has been producing superior quality Prosciutto di Parma. Located at the foot of the Apennines and surrounded by hills, our salumificio makes the most of our region's unique geographical features.

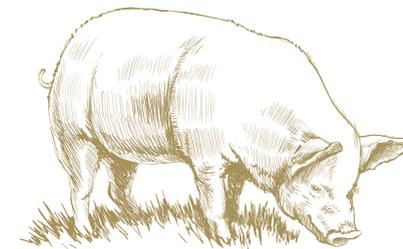
The combination of modern technology and artisanal tradition ensures an exceptional product in terms of taste, quality, and safety. Every slice of Valtermina Prosciutto di Parma represents decades of passion and dedication, passed down through generations.

Choose Salumificio Valtermina's Prosciutto di Parma and bring the authentic flavor of Parma to your table.



Ecco il Prosciutto di Parma Valtermina: un'ode al tempo,
alla pazienza e alla maestria artigianale, dove ogni fetta
racconta la storia della nostra terra e del suo sapere culinario.

Our Prosciutto di Parma Valtermina is an ode to time,
patience, and artisanal mastery, where each slice tells the story
of our land and its culinary heritage.



Parma Valtermina

Prosciutto di Parma

con osso



Prosciutto di Parma

disossato "addobbo"

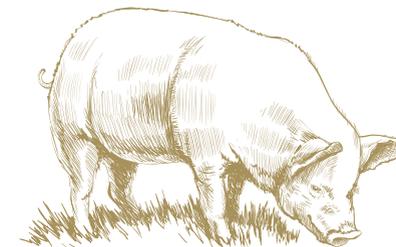


Pezzatura Size	Peso c/osso Weight with bone	Stagionatura Curing
Mediana (Medium)	8-9 Kg	16 - 17 mesi
Classica (Classic)	9,1 - 10,5 Kg	18 - 20 mesi
Grossa (Big)	10,5 - 12 Kg	21 - 27 mesi

Pezzatura Size	Peso disossato Boneless weight	Stagionatura Curing
Mediana (Medium)	6,2 - 7,4 Kg	16 - 17 mesi
Classica (Classic)	7,5 - 8,5 Kg	18 - 20 mesi
Grossa (Big)	8,5 - 10 Kg	21 - 27 mesi

Prosciutto di Parma

disossato "pressato"



San Daniele Valtermina

Pezzatura Size	Peso disossato Boneless weight	Stagionatura Curing
Mediana (Medium)	6,2 - 7,4 Kg	16 - 17 mesi
Classica (Classic)	7,5 - 8,5 Kg	18 - 20 mesi
Grossa (Big)	8,5 - 10 Kg	21 - 27 mesi

Prosciutto di San Daniele

con osso



Pezzatura Size	Peso c/osso Weight with bone	Stagionatura Curing
Classica (Classic)	10 - 11 Kg	18 - 20 mesi

Prosciutto di San Daniele

disossato "addobbo"



Pezzatura Size	Peso c/osso Boneless weight	Stagionatura Curing
Classica (Classic)	7,5 - 8,5 Kg	18 - 20 mesi

Prosciutto di San Daniele

disossato "pressato"



Mec Valtermina

Pezzatura | Size

Classica (Classic)

Peso c/osso | Boneless weight

7,5 - 8,5 Kg

Stagionatura | Curing

18 - 20 mesi

Prosciutto MEC

con osso



Pezzatura Size	Peso c/osso Weight with bone
Piccola (Small)	7,3 Kg -
Grossa (Big)	7,3 Kg +

Prosciutto MEC

disossato "addobbo"



Pezzatura Size	Peso disossato Boneless weight
Piccola (Small)	6,0 Kg -
Grossa (Big)	6,0 Kg +

Prosciutto MEC

disossato "pressato"



Pezzatura Size	Peso disossato Boneless weight
Piccola (Small)	6,0 Kg -
Grossa (Big)	6,0 Kg +

Prosciutto MEC

disossato "mattonella"



Pezzatura Size	Peso mattonella Block weigh
Piccola (Small)	5,0 Kg -
Grossa (Big)	5,0 Kg +





Via Per Neviano, 1 - 43029 - Traversetolo (Parma) Italy
Tel. +39 0521 84 26 62 - info@valtermina.com
www.valtermina.com