



Salumificio Vitali S.p.A.  
Via Passo Brasa 28  
40034 Castel d'Aiano (Bologna)  
Tel. 051 914134 - Fax 051914736  
e-mail: info@salumificiovitali.com  
www.salumificiovitali.com

RISTORAZIONE FUTURA SRL SOCIETA' BENEFIT

Castenaso (BO)

Castel D'Aiano, 22/09/2023

Oggetto: Prosciutto di Parma DOP

Con la presente si dichiara che il prosciutto di Parma a voi fornito (codice articolo PDP10918) viene prodotto in nei seguenti stabilimenti:

SALUMIFICIO LA TORRE SPA - STRADA DELLA TORRE 11 – LANGHIRANO (PR)

SALUMIFICIO SANTO STEFANO SNC- VIA ARGINI 36 -LESIGNANO DE' BAGNI (PR)

MASTER PROSCIUTTI S.R.L. -VIA STALINGRADO 9 LOC.PILASTRO- LANGHIRANO (PR)

CASALE S.P.A. -VIA MONTANARA 33- CASALE DI FELINO -FELINO (PR)

Ovviamente tutti gli stabilimenti elencati si trovano nella zona di produzione tipica indicata nel Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma DOP.

Il disosso e il confezionamento vengono effettuati presso il nostro stabilimento sito in Castel D'Aiano (Bo). Le operazioni di disosso possono infatti avvenire anche al di fuori della zona di produzione definita dal Disciplinare.

Per completare il quadro, segnaliamo che un eventuale affettamento del prosciutto di Parma dovrebbe invece avvenire in zona tipica (ciò significa che non è ammesso l'affettamento fuori dalla zona di produzione). Questa casistica non è però applicabile al prodotto a voi fornito, che è un prodotto disossato ma intero.

Cordiali saluti

Salumificio Vitali SPA

Dott.ssa Vitali Giorgia

SALUMIFICIO  
VDSL S de RL  
J. J. J. J.

