

# Prosciuttificio





# RAVANETTI



# La Dispensa del Vescovo



Vicino a Langhirano c'è una collina, con prati, alberi e forti case di sasso. Qui l'aria si arricchisce di magici profumi e il lavoro dell'uomo risuona delle antiche tradizioni. E' qui che, da cinquant'anni, noi lavoriamo i nostri prosciutti. Solo prosciutti, per passione, per la soddisfazione di continuare la vocazione artigiana delle nostre terre: una qualità naturale che nasce dall'accuratezza, dal rispetto per le antiche tecniche di lavorazione. I risultati ci rendono orgogliosi: ve li presentiamo secondo la nostra selezione dalle incomparabili delizie della Dispensa del Vescovo al perfetto equilibrio di tutti i nostri prosciutti.



*Near Langhirano, there is a hill surrounded by fields, trees and sturdy stone-built houses. Here, the air is rich with magic aromas and reverberates with the sound of men working in the ancient traditional ways. And, it is here that we have been making our prosciutto for the last fifty years. And only prosciutto - for the passion and the satisfaction of continuing an artisan vocation that stems from our land, and a natural quality that is born of care and respect for ancient working methods. The results make us proud - here, we present to you our selection of the incomparable Dispensa del Vescovo delicacies, the perfect balance of all our prosciutto.*



PROSCIUTTO DI PARMA  
ETICHETTA RAVANETTI  
PARMA HAM - RAVANETTI LABEL



**CON OSSO**

Stagionatura minima 24 mesi  
Peso medio 11/12 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**ON THE BONE**

Minimum maturation 24 months.  
Average weight 11/12 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces

**DISSOATO ADDOBBO**

Stagionatura minima 24 mesi  
Peso medio 8/9 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED, CLASSIC  
"ADDOBBO" SHAPE**

Minimum maturation 24 months.  
Average weight 8/9 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces

**DISSOATO PRESSATO**

Stagionatura minima 24 mesi  
Peso medio 8/9 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED AND PRESSED**

Minimum maturation 24 months.  
Average weight 8/9 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces

**PROSCIUTTO DI PARMA  
ETICHETTA NERA  
PARMA HAM - BLACK LABEL**



**CON OSSO**  
Stagionatura minima 18 mesi  
Peso medio 10,5/11 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**ON THE BONE**  
*Minimum maturation 18 months.  
Average weight 10,5/11Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces*



**DISSOATO ADDOBBO**  
Stagionatura minima 18 mesi  
Peso medio 8/9 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED, CLASSIC  
"ADDOBBO" SHAPE**  
*Minimum maturation 18 months.  
Average weight 8/9Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces*



**DISSOATO PRESSATO**  
Stagionatura minima 18 mesi  
Peso medio 8/9 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED AND PRESSED**  
*Minimum maturation 18 months.  
Average weight 8/9 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces*

**PROSCIUTTO DI PARMA  
ETICHETTA BLU  
PARMA HAM - BLU LABEL**



**CON OSSO**  
Stagionatura minima 16 mesi  
Peso medio 10/11 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**ON THE BONE**  
*Minimum maturation 16 months.  
Average weight 10/11Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces*



**DISSOATO ADDOBBO**  
Stagionatura minima 16 mesi  
Peso medio 7/8 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED, CLASSIC  
"ADDOBBO" SHAPE**  
*Minimum maturation 16 months.  
Average weight 7/8 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces*



**DISSOATO PRESSATO**  
Stagionatura minima 16 mesi  
Peso medio 7/8 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED AND PRESSED**  
*Minimum maturation 16 months.  
Average weight 7/8 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces*

**PROSCIUTTO DI PARMA  
ETICHETTA BIANCA  
PARMA HAM - WHITE LABEL**



**CON OSSO**  
Stagionatura minima 14 mesi  
Peso medio 9/10 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**ON THE BONE**  
Minimum maturation 14 months.  
Average weight 9/10 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces



**DISSOATO ADDOBBO**  
Stagionatura minima 14 mesi  
Peso medio 7/8 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED, CLASSIC  
"ADDOBBO" SHAPE**  
Minimum maturation 14 months.  
Average weight 7/8 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces



**DISSOATO PRESSATO**  
Stagionatura minima 14 mesi  
Peso medio 7/8 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED AND PRESSED**  
Minimum maturation 14 months.  
Average weight 7/8 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces.

**PROSCIUTTO NAZIONALE  
ETICHETTA COLLINA  
PARMA HAM - HILL LABEL**



**CON OSSO**  
Stagionatura minima 14 mesi  
Peso medio 9/10,5 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**ON THE BONE**  
Minimum maturation 14 months.  
Average weight 9/10,5 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces



**DISSOATO ADDOBBO**  
Stagionatura minima 14 mesi  
Peso medio 7/8 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED, CLASSIC  
"ADDOBBO" SHAPE**  
Minimum maturation 14 months.  
Average weight 7/8 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces



**DISSOATO PRESSATO**  
Stagionatura minima 14 mesi  
Peso medio 7/8 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED AND PRESSED**  
Minimum maturation 14 months.  
Average weight 7/8 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces

# PROSCIUTTO EUROPA HAM EUROPE



**CON OSSO**  
Stagionatura minima 12 mesi  
Peso medio 8/9 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**ON THE BONE**  
Minimum maturation 12 months.  
Average weight 8/9 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces



**DISSOATO ADDOBBO**  
Stagionatura minima 12 mesi  
Peso medio 6,5/7,5 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED, CLASSIC  
"ADDOBBO" SHAPE**  
Minimum maturation 12 months.  
Average weight 6,5/7,5 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces



**DISSOATO PRESSATO**  
Stagionatura minima 12 mesi  
Peso medio 6,5/7,5 kg  
Imballi in cartoni da 2 pz.

**DEBONED AND PRESSED**  
Minimum maturation 12 months.  
Average weight 6,5/7,5 Kg.  
Packed in cartons holding 2 pieces

## SALUMI DELI MEATS



**CULATELLO  
STAGIONATO DOP**  
Stagionatura minima 14 mesi  
Peso medio 5 kg

**PDO MATURED  
CULATELLO**  
Minimum maturation 14 months.  
Average weight 5 Kg.

**CULATELLO STAGIONATO**  
Stagionatura minima 12 mesi  
Peso medio 5 kg

**MATURED CULATELLO**  
Minimum maturation 12 months.  
Average weight 5 Kg.

**COPPA STAGIONATA**  
Stagionatura minima 3 mesi  
Peso medio 2 kg

**MATURED COPPA**  
Minimum maturation 3 months.  
Average weight 2 Kg.

**PANCETTA**  
Stagionatura minima 6 mesi  
Peso medio 4 kg

**PANCETTA**  
Minimum maturation 6 months.  
Average weight 4 Kg.

**SALAME FELINO**  
Peso medio 1 kg

**FELINO SALAMI**  
Average weight 1 Kg.

**CULATTA**  
Stagionatura minima 12 mesi  
Peso medio 5 kg

**CULATTA**  
Minimum maturation 12 months.  
Average weight 5 Kg.

**STROLGHINO**  
Peso medio 250 gr

**STROLGHINO SALAMI**  
Average weight 250 gr.





Prosciuttificio Ravanetti Artemio

Sede e stabilimento: Via Marcora, 13 - Castrignano Costa - 43013 Langhirano - Parma

Tel. 0521 863848 - Fax 0521 356328

[www.ravanetti.it](http://www.ravanetti.it) - [info@ravanetti.it](mailto:info@ravanetti.it)