









## *Artigianalità in evoluzione*

Italprosciutti, da oltre trent'anni presente sul mercato con prosciutti cotti e specialità gastronomiche, nasce a Dovera (CR) nel 1988, grazie a due soci fondatori. L'azienda unisce la tradizione e i sapori del territorio cremasco a una spiccata vocazione artigianale ed un'attenta ricerca e selezione della materia prima. Nel 2014 le redini dell'azienda passano alla famiglia Rossini, che introduce un nuovo modello d'impresa, moderno e innovativo, senza cambiare il Dna di Italprosciutti, con l'obiettivo di salvaguardare l'artigianalità, i principi e le ricette. Nel 2019 l'area produttiva di 4.000 mq viene interamente ristrutturata, e l'anno successivo viene acquisita la certificazione IFS.



## *Una tradizione di famiglia*



*Angelo Rossini*

La conoscenza nel settore della carne per la famiglia Rossini parte da molto lontano: negli Anni Sessanta, nonno Angelo svolgeva l'attività di mediatore di carni suine e bovine, passione ed esperienza trasmessa poi al figlio Ernesto, che ha proseguito l'attività con altrettanta dedizione. Il forte legame con il territorio cremasco porta Angelo, a fine anni 70, ad acquistare l'azienda agricola "La Fornace" con i suoi 50 ettari di terreni coltivabili annessi, situata ad Agnadello (CR). Completati gli studi e dopo varie esperienze nel settore carni e salumi, in azienda entrano a far parte Angelo ed Enrico, figli di Ernesto. Nel 2021 Cesare, con esperienza nel mondo salumi e figlio di un imprenditore agricolo, entra anch'esso a far parte della nostra famiglia, andando così a completare una squadra giovane e con tanta ambizione.

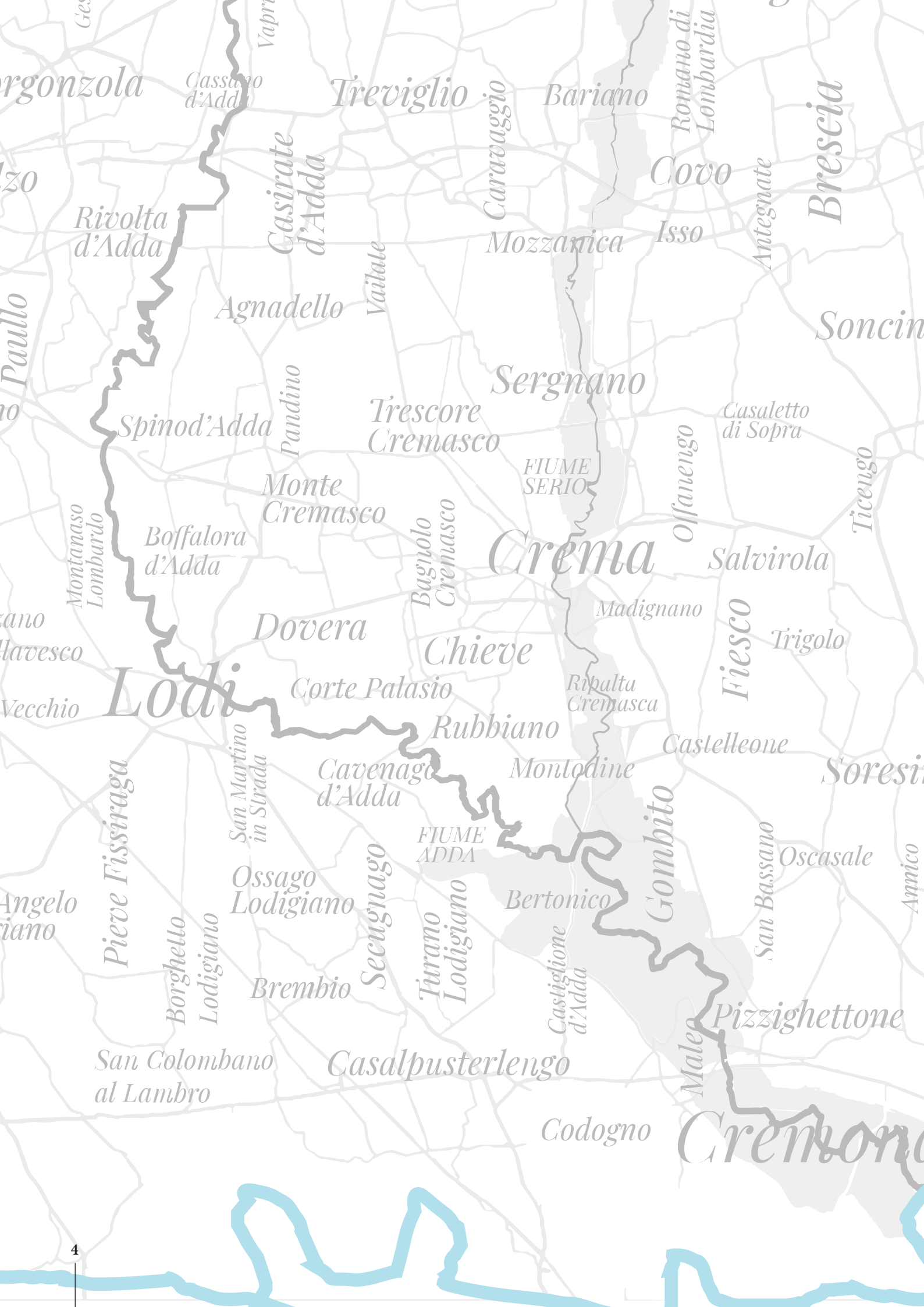
*a destra:  
Cascina La Fornace*











Argonzola

Cassino d'Adda

Treviglio

Bariano

Romano di Lombardia

Brescia

So

Rivolta d'Adda

Casirate d'Adda

Caravaggio

Covo

Antegnate

Paullo

Agnadello

Vailate

Mozzanica

Isso

Soncin

no

Spinod'Adda

Pandino

Trescore Cremasco

Sergnano

Casaletto di Sopra

Ticeugo

Montanaso Lombardo

Boffalora d'Adda

Monte Cremasco

Bagnolo Cremasco

FIUME SERIO

Offanengo

Salvirola

ano

Clavesco

Dovera

Chieve

Madignano

Fiesco

Trigolo

Vecchio

Lodi

Corte Palasio

Rubbiano

Ripalta Cremasca

Castelleone

Soresin

San Martino in Strada

Cavenago d'Adda

FIUME ADDA

Montodine

Gombito

San Bassano

Oscasale

Angelo

iano

Pieve Fissiraga

Borghetto Lodigiano

Ossago Lodigiano

Secugnago

Tirano Lodigiano

Bertonico

Castiglione d'Adda

Gombito

Brembio

San Colombano al Lambro

Casalpusterlengo

Codogno

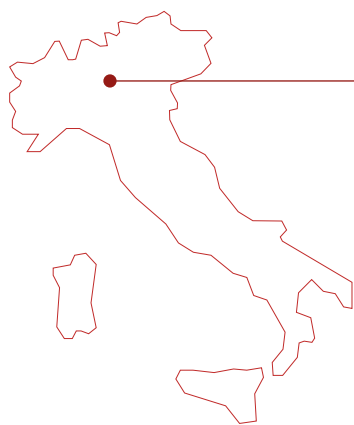
Male

Pizzighettone

Cremona

## *Passione per il territorio*

Italprosciutti pone il territorio e le risorse umane al centro del proprio nuovo percorso, creando così una filiera radicata e innovativa, che garantisce attenzione al benessere animale, alla sicurezza alimentare e alla qualità della materia prima. Un approccio diverso, lontano dalle logiche frenetiche della grande industria, con la convinzione che i tempi sono fondamentali per ottenere un prodotto di maggior valore. I nostri prodotti sono destinati ad una nicchia di mercato esigente, che apprezza la loro autenticità.



# I Nostri Prosciutti Cotti

---

# Le Nostre Specialità

---



- 
- 11 **Alta qualità del territorio  
NUSTRÀN**
- 12 **Alta qualità nazionale fuori stampo  
ROMANTICOTTO**
- 13 **Alta qualità nazionale  
PROSCIUTTONE**
- 14 **Alta qualità  
MORBIDONE**
- 15 **Scelto  
BONCOTTO**
- 16 **Scelto alle erbe fuori stampo  
GIRASOLE**
- 17 **Alta qualità  
A TUO MARCHIO**
- 
- 21 **Roast Beef all'inglese Punta d'anca**
- 22 **Roast Beef all'inglese Sottofesa**
- 23 **Girello di bovino cotto**
- 24 **Petto di tacchino intero maschio 100% Italiano**
- 25 **Petto di tacchino arrosto**
- 26 **Pancetta cotta affumicata con legni di faggio**
- 27 **La Porchetta**
- 28 **Pulled Pork di spalla affumicata**

# I Nostri Prosciutti Cotti

---

*Oltre all'eccellenza Nustràn, l'offerta di Italprosciutti comprende altre tipologie di prosciutti cotti, per la maggior parte provenienti da suini nati e allevati in Italia, rigorosamente di alta qualità. Nel corso degli anni non abbiamo mai cambiato le storiche e segrete ricette, apprezzate da tutti i nostri clienti e che ci identificano ormai da oltre trent'anni. Una lavorazione delicata e naturale, con l'obiettivo di enfatizzare le caratteristiche delle migliori carni presenti sul mercato. Prediligiamo cotture lente perché la nostra esperienza ci dice che solo così otteniamo un prodotto più morbido. Un lungo riposo dopo la cottura consente di dare maggiore consistenza al prodotto.*









## Prosciutto cotto alta qualità del territorio.

Il prosciutto cotto di alta qualità Nustràn deriva da suini del nostro territorio, allevati attraverso un ciclo di vita naturale e nutriti con materie prime nobili. Il prodotto presenta un'importante fasciatura di grasso, e una marezatura apprezzabile, che conferisce tanta morbidezza e dolcezza al prodotto; il sapore è naturale, per esaltare a pieno le caratteristiche delle carni di qualità attentamente selezionate. Un vero 100% Italiano, un vero 100% del nostro territorio, dall'allevamento alla produzione.



### Caratteristiche

Colore: Roseo  
 Gusto: Delicato  
 Consistenza: Compatta e morbida  
 Stampo: Noce  
 Pezzatura: 10/11 Kg  
 Materiale di confezione: Alluminio  
 Imballaggio: Cartoni da 1 pezzo  
 Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna  
 Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C  
 Origine materia prima: Coscia di suino italiano, 100% del territorio

Codice prodotto: 05/N

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



# NUSTRÀN

# Prosciutto cotto alta qualità nazionale fuori stampo.

Il Romanticotto è un cotto fuoristampo, e deriva da suini nati ed allevati in Italia. Con la massima attenzione, selezioniamo le migliori cosce di suini 100% italiani, dal peso di oltre 18 kg e lavoriamo artigianalmente il prodotto, legandolo a mano. Viene infine cotto fuori stampo per un giorno intero.



# ROMANTICOTTO

## Caratteristiche

Colore: Rosa antico  
Gusto: Delicato  
Consistenza: Compatta  
Stampo: Fuori stampo  
Pezzatura: 11,5/12,5 Kg  
Materiale di confezione: Alluminio  
Imballaggio: Cartoni da 1 pezzo  
Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna  
Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C Origine  
Materia Prima: Coscia di suino nazionale

Codice prodotto: 08

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*





# Prosciutto cotto alta qualità nazionale.

Il Prosciuttone deriva da suini nati ed allevati in Italia. Con la massima attenzione, selezioniamo le migliori cosce di suini 100% italiani, e lavoriamo artigianalmente il prodotto, per arrivare ad ottenere un prosciutto cotto leggermente aromatizzato e dolce.



## Caratteristiche

Colore: Rosa  
 Gusto: Delicato  
 Consistenza: Compatta  
 Stampo: Tondo  
 Pezzatura: 8,5/9,5 Kg  
 Materiale di confezione: Alluminio  
 Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi  
 Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna  
 Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C  
 Origine materia prima: Coscia di suino nazionale

Codice prodotto: 08/P

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



PROSCIUTTONE

## Prosciutto cotto alta qualità.

Il Morbidone è lo storico cotto con cui è nata Italprosciutti nel lontano 1988, ed era presente nelle più rinomate salumerie milanesi. Ancora oggi, selezioniamo le migliori cosce, e lavoriamo artigianalmente il prodotto per arrivare ad ottenere un cotto dolce e delicato.



# MORBIDONE

### Caratteristiche

Colore: Roseo  
Gusto: Delicato  
Consistenza: Compatta  
Stampo: Botte  
Pezzatura Stampo Botte: 7,5/8,5 Kg  
Stampo: Tondo  
Pezzatura Stampo Tondo: 8,5/9,5 Kg  
Materiale di confezione: Alluminio  
Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi  
Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna  
Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C  
Origine materia prima: Coscia di suino europea

Codice prodotto Stampo Botte: 04  
Codice prodotto Stampo Tondo: 05/B

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



## Prosciutto cotto scelto.

Il Boncotto, deriva da cosce di provenienza europea.  
Selezioniamo con cura le migliori cosce, e lavoriamo il prodotto, per arrivare ad ottenere un prosciutto cotto leggermente aromatizzato.



### Caratteristiche

Colore: Rosa  
Gusto: Delicato  
Consistenza: Compatta  
Stampo: Cuore  
Pezzatura: 7,5/8,5 Kg  
Materiale di confezione: Alluminio  
Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi  
Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna  
Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C  
Origine materia prima: Coscia di suino europea

Codice prodotto: 02/A

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



# BONCOTTO



## Prosciutto cotto alle erbe fuori stampo.

Il Girasole è un prosciutto cotto aromatizzato con erbe e arrostito esternamente, prodotto con cosce di suini nazionali o esteri. Il sapore è dolce e delicato con un piacevole contributo delle erbe.



# GIRASOLE

### **Caratteristiche**

Colore: Rosa antico

Gusto: Piacevole e speziato

Consistenza: Compatto

Stampo: Fuori stampo

Pezzatura: 7,5/8,5 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Coscia di suino europea

Codice prodotto: 08/A

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



# Prosciutto cotto alta qualità.

La nostra qualità al tuo servizio. Diamo la possibilità di personalizzare il prodotto attraverso l'apposizione di una velina brandizzata in cotenna.



## Caratteristiche

Colore: Roseo

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta e morbida

Stampo: Noce, tondo o botte.

Pezzature: 8/9 Kg e 10/11 Kg

Materiale di confezione: Alluminio  
metà trasparente e metà nero

Imballaggio: Cartoni da 1 pezzo o 2 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Coscia di suino italiano o europea

Codice prodotto: 05/M

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



# A TUO MARCHIO



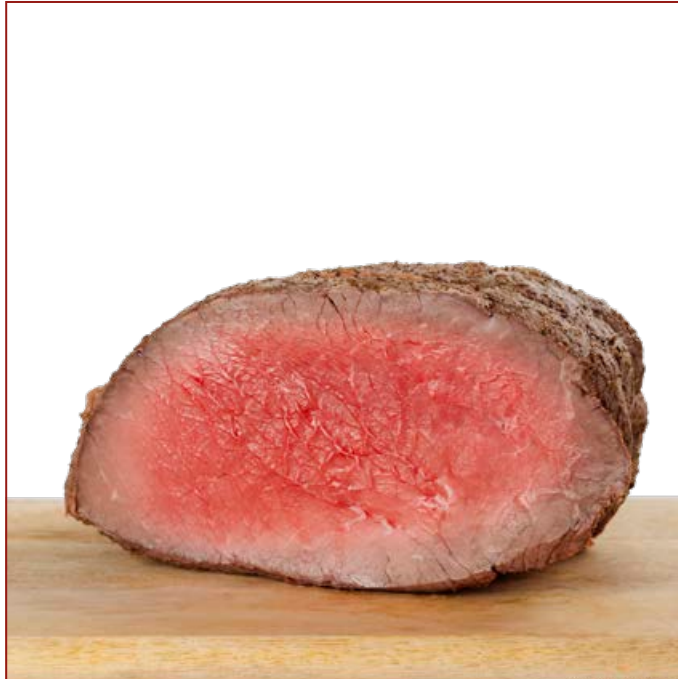
## Le Nostre Specialità

---

*Non solo prosciutti cotti: Italprosciutti, dal 2010 in avanti, ha sviluppato anche specialità gastronomiche a base di carne suina, bovina e avicola. La differenziazione della proposta, sempre coerente con la strategia commerciale dell'azienda e la filosofia di creare prodotti artigianali di altissima qualità, si è rivelata un successo, andando ad occupare precise nicchie di mercato e soddisfare appieno le esigenze del consumatore finale.*

*Una particolare menzione è doveroso farla sulle due tipologie di roast beef cotto all'inglese, punta d'anca e sottofesa. Si tratta di prodotti cotti al naturale, ossia con il solo utilizzo di sale e spezie, senza l'aggiunta di acqua e additivi.*







# Roast Beef all'inglese punta d'anca. Legato a mano e cotto al naturale.

Il nostro roast beef all'inglese deriva da carni altamente selezionate e lavorate artigianalmente, proprio come una volta, legando e massaggiando a mano con la sola aggiunta di sale e spezie, senza additivi e conservanti. La cottura al naturale ci consente di ottenere una rosolatura esterna, mentre internamente resta il colore rosso tipico della carne di bovino. Può essere consumato tal quale, oppure con l'aggiunta di un filo d'olio e limone.



## Caratteristiche

Colore: Arrostito esternamente con colore rosso al cuore

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta

Forma: Affusolata

Pezzatura: 2,5/3,5 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 o 4 pezzi

Scadenza: 50 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia Prima: Carne bovina europea

Codice prodotto: 13/PA

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*

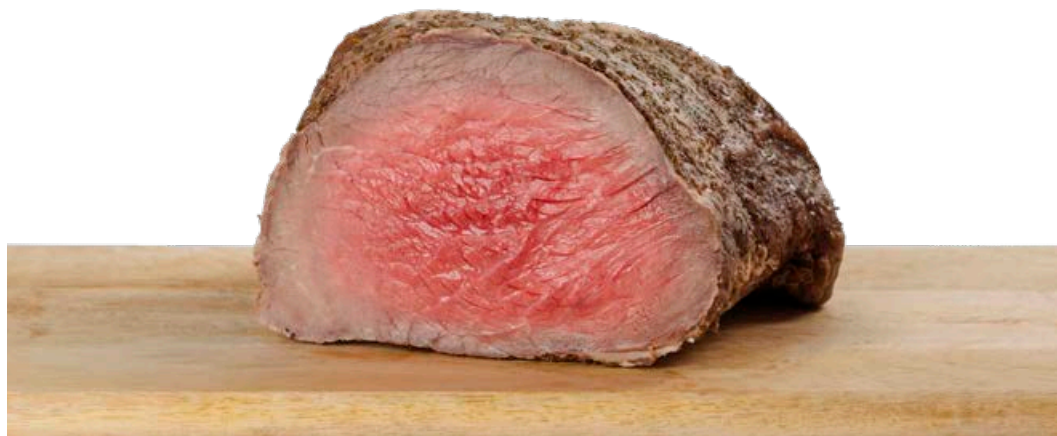


PUNTA D'ANCA



# Roast Beef all'inglese sottofesa. Legato a mano e cotto al naturale.

Il nostro roast beef all'inglese deriva da carni altamente selezionate e lavorate artigianalmente, proprio come una volta, legando e massaggiando a mano con la sola aggiunta di sale e spezie, senza additivi e conservanti. La cottura al naturale ci consente di ottenere una rosolatura esterna, mentre internamente resta il colore rosso tipico della carne di bovino. Può essere consumato tal quale, oppure con l'aggiunta di un filo d'olio e limone.



SOTTOFESA

## Caratteristiche

Colore: Arrostito esternamente con colore rosso al cuore

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta

Forma: Affusolata

Pezzatura: 2/3 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 o 4 pezzi

Scadenza: 50 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Carne bovina europea

Codice prodotto: 13/SF

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



## Girello di bovino.

Il girello di bovino è un prodotto cotto secondo tradizione e aromatizzato con l'originale ricetta piemontese, ideale da tagliare a fette sottili o come ingrediente per preparare il Vitel Tonè.

Si presenta di colore beige o leggermente roseo; la fetta è morbida ma compatta, particolarmente magra.



### Caratteristiche

Colore: Carne cotta

Gusto: Delicato

Forma: Affusolata

Pezzatura intera: 2,5/3 Kg e 1,5/2,0 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 o 4 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantita alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Carne bovina Sud America / Europa

Codice prodotto: 09/N e 09/B

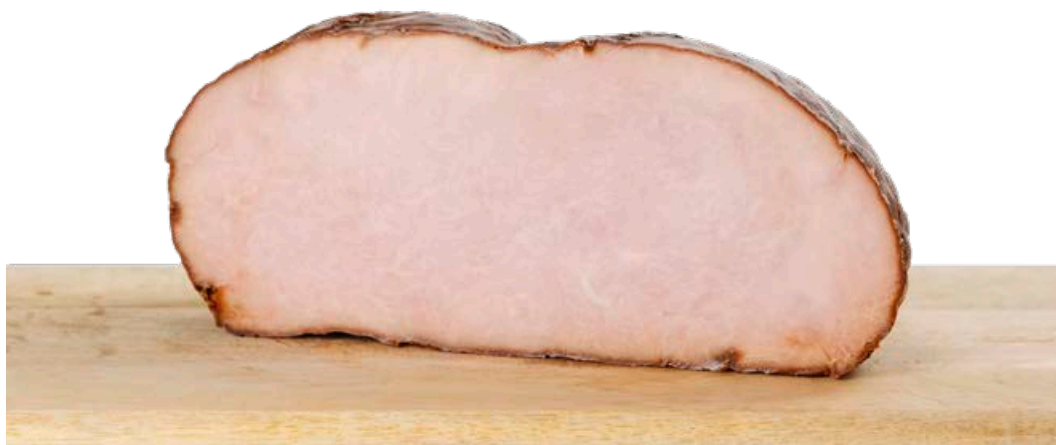
*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



GIRELLO DI BOVINO

## Petto di tacchino intero maschio 100% italiano.

Il petto di tacchino al forno intero deriva da carne di tacchino maschio, di filiera italiana, allevato a terra e dai ritmi di crescita naturali. Un prodotto legato a mano, ottenuto attraverso una lavorazione artigianale. Grazie all'attenta selezione e alla lenta lavorazione garantisce l'unicità del suo gusto ed è adatto al consumo in qualsiasi tipo di alimentazione, compresa quella di bambini, sportivi e tutti coloro che prestano attenzione alla dieta, grazie a parametri nutrizionali che testimoniano il basso contenuto di grassi.



TACCHINO INTERO

### Caratteristiche

Colore: Bianco crema con crosta dorata  
Gusto: Tipico dell'arrosto di tacchino con un leggero sentore di spezie  
Consistenza: Compatta  
Forma: Pagnotta  
Pezzatura intera: 4,5/5,5 Kg  
Materiale di confezione: Alluminio  
Imballaggio: Cartoni da 1 pezzo  
Scadenza: 60 giorni garantiti alla consegna  
Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C  
Origine materia prima: Petti interi nazionali

Codice prodotto: 15/N

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



## Petto di tacchino arrosto.

Si presenta con una forma affusolata con fetta dal diametro di circa 12 cm, colore bianco crema con crosta dorata. Dal sapore dolce e morbido con un leggero sentore aromatico.

Ideale da consumare affettato per piatti estivi.



### Caratteristiche

Colore: Bianco crema con crosta dorata  
 Gusto: Tipico dell'arrosto di tacchino con un leggero sentore di spezie  
 Consistenza: Compatta  
 Forma: Cilindro  
 Pezzatura intera: 2,5/3 Kg  
 Materiale di confezione: Alluminio  
 Imballaggio: Cartoni da 2 o 4 pezzi  
 Scadenza: 60 giorni garantiti alla consegna  
 Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C  
 Origine materia prima: Petti origine UE

Codice prodotto: 15

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



TACCHINO ARROSTO



## Pancetta cotta affumicata con legni di faggio.

Il sapore ricco e dolce della pancetta, il leggero sentore di fumo dei legni di faggio, la morbidezza e la naturalità degli aromi. Due grandi pancette di suino pesante 100% italiano, che vengono prima stagionate per poi essere aromatizzate durante la cottura con dei legni di faggio, dopo giorni di lento massaggio vengono cucite insieme e poi legate con un sapiente lavoro manuale.



LA COTTA

### Caratteristiche

Colore: Magro rosato inframezzato da parti di grasso bianco

Gusto: Delicato e dolce, leggermente affumicato

Consistenza: Compatta

Forma: Cilindrica e legata a metà

Pezzzatura metà: 2,5/3,5 Kg

Materiale di confezione: Cryovac termoretraibile

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Carne di origine italiana

Codice prodotto: 66

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



# La Porchetta.

Trancio di porchetta prodotta con carni selezionate, aromatizzata e legata a mano. Dal sapore delicato e da un piacevole color rosato della fetta.

La cottura si svolge in tre fasi per un totale di circa 20 h e termina con una temperatura a secco di circa 120 °C che conferisce un prodotto tenero, ma croccante esternamente.



## Caratteristiche

Colore: Rosa chiaro

Gusto: Gradevole e tipico

Consistenza: Compatta

Forma: Arrotondata

Pezzatura metà: 4/5 Kg

Materiale di confezione: Cryovac termoretraibile

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 60 giorni garantiti alla data di consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Suini europei o nazionali

Codice prodotto: 18

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*



LA PORCHETTA

## Spalla di maiale cotta a bassa temperatura e già sfilacciata.

Il pulled pork è un prodotto a base di carne suina ottenuto dalla parte centrale della spalla, cotto a bassa temperatura per diverse ore. Il mix di spezie e aromi che conferisce il profumo ed il gusto inconfondibile è chiamato Rub, molto intenso e con una nota affumicata. Il prodotto è cotto nella confezione per consentire alla carne di mantenere la struttura con il siero ed il Rub originali; la riattivazione permette di scaldare i pezzi sfilacciati e reidratarli con il Rub per ottenere un prodotto morbido e saporito.



PULLED PORK

### Caratteristiche

Gusto: Carne con note affumicate  
Consistenza: Carne tenera e succosa  
Pezzatura intera: 1 Kg circa  
Materiale di confezione: PA-PE  
Imballaggio: Cartoni da 4 pezzi  
Scadenza: 60 giorni garantiti alla consegna  
Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C  
Origine materia prima: spalla di suino nazionale ed europea

Codice prodotto: 01

*Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.*

### Modalità di riattivazione

**Piastra/Padella:** Adagiare il prodotto senza film direttamente sulla piastra o nella padella. Riscaldare rigirando il prodotto sino alla temperatura desiderata.

**Rooner:** Immergere la confezione sigillata nell'acqua, a 70°C, per circa 20/30 minuti.

**Forno Trivalente:** Mettere la confezione sigillata nel forno preriscaldato, Umidità 100%, Temperatura 80°C per circa 15/20 minuti.

**Forno Microonde:** Forare la confezione sulla parte superiore, impostare 800 WATT per circa 3/5 minuti.



*Prosciutto crudo Parma DOP  
s/o addobbo oltre 20 Mesi*

Codice prodotto: 27/RD



*Prosciutto crudo Parma DOP  
c/o con osso oltre 20 Mesi*

Codice prodotto: 27/R



*Bresaola artigianale di punta  
d'anca fresca a metà 3Kg*

Codice prodotto: 32/R



*Speck Riserva Nazionale 7Kg  
stagionatura 10/12 mesi scudo*

Codice prodotto: 41/R



*Mortadella di filiera  
100% Italiana a metà 5Kg*

Codice prodotto: 90/R



*Carne Salada Al Naturale  
Punta D'anca 2,7Kg Ca*

Codice prodotto: 68/R



LE NOSTRE SELEZIONI





## **Italprosciutti S.r.l**

Via Cristoforo Colombo 18/1  
26010 Dovera CR - Italy  
Tel. +39 0373 978216  
info@italprosciutti.it

[www.italprosciutti.it](http://www.italprosciutti.it)

 [italprosciutti](https://www.facebook.com/italprosciutti)

 [italprosciutti\\_nustran](https://www.instagram.com/italprosciutti_nustran)