

Sfoggia il Gusto



"Il Prosciutto coi Fiocchi"





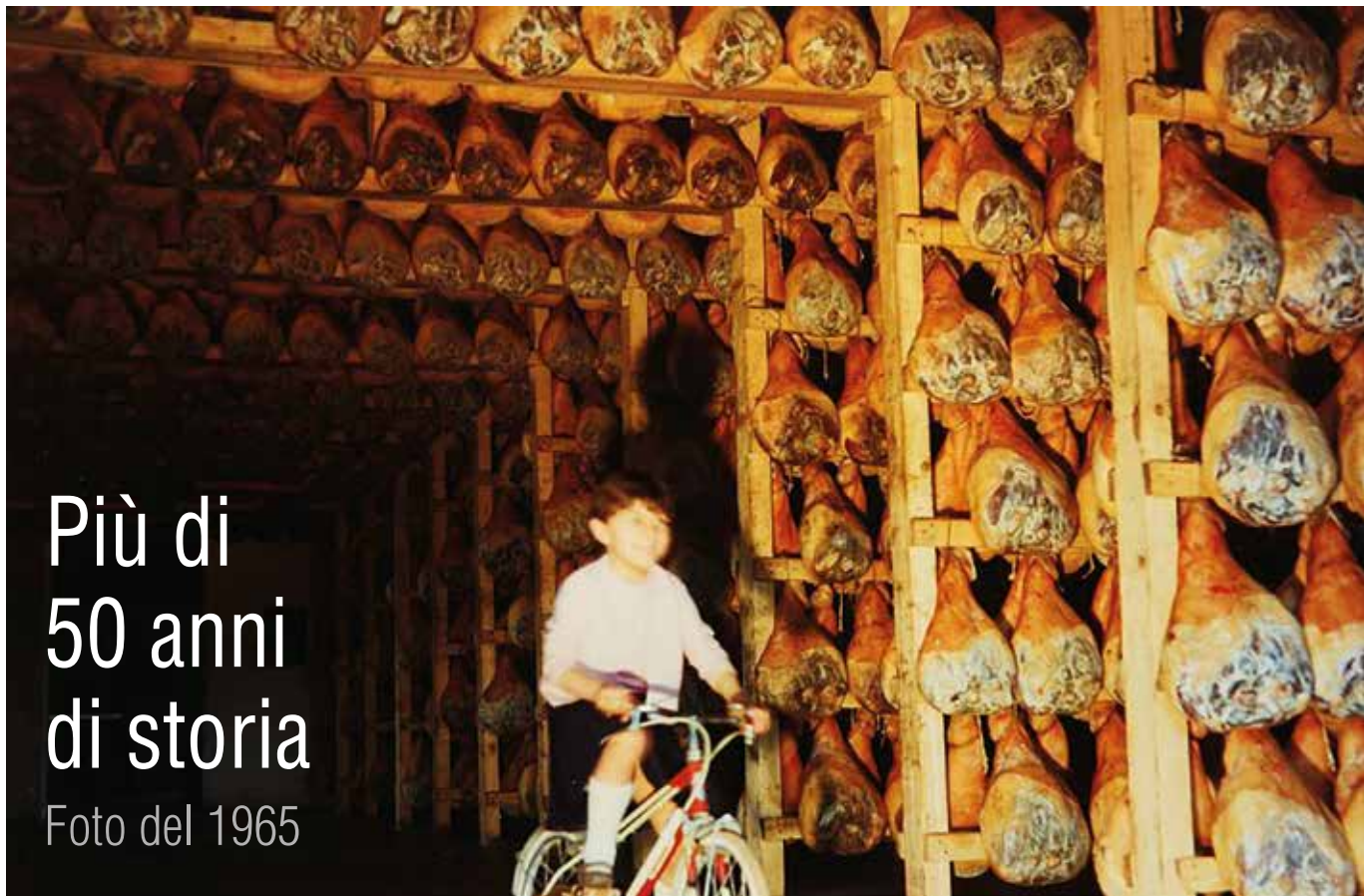
Benvenuto da Fontana

il Prosciutto coi fiocchi



Più di
50 anni
di storia

Foto del 1965



Il passato



Il signor Ermes ha iniziato la sua attività salando e stagionando solo 17 prosciutti, oggi si producono **oltre 400.000** prosciutti all'anno.

Il presente



Certificazioni

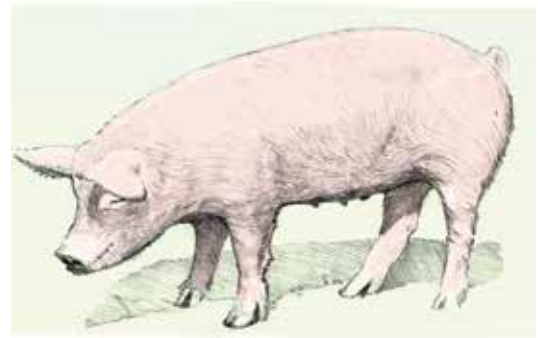
L'attività della Fontana Ermes SpA è da tempo certificata da primari enti di certificazione riconosciuti in tutto il mondo, che soddisfano le regole più esigenti e restrittive, con grande attenzione all'ambiente, alla sicurezza etica, alla sicurezza sul lavoro e alla salute; buone pratiche di lavoro che erano già state applicate in modo indipendente dalla direzione dell'azienda e che attualmente hanno la documentazione necessaria per il riconoscimento



Maiale

Il segreto del Prosciutto di Parma inizia con un'attenta e accurata selezione dei maiali. I suini devono essere di razza Large White, Landrace o Duroc, nati e allevati da allevamenti autorizzati situati in 10 regioni dell'Italia centro-settentrionale. La loro dieta è una miscela appositamente regolamentata di cereali e siero di latte provenienti dalla produzione di formaggio Parmigiano Reggiano che garantisce un maiale pesante con una crescita giornaliera moderata in un eccellente stato di salute

- Tecniche di alimentazione e allevamento regolamentate
- 9 mesi di età
- 340 LB Peso minimo
- Large white - Landrace - Duroc



Sale

La salatura è una parte vitale del processo di stagionatura. Il **'Maestro Salatore'** o **'Maestro del sale'** deve aggiungere solo la quantità esatta di sale richiesta.

È necessario un quantitativo minimo di sale marino per preservare e iniziare il processo di essiccazione.

Questo rispetta la tradizione di "dolce", che equilibra il salato e dolce



Tempo

Per legge, il Prosciutto di Parma deve essere curato per almeno

un anno prima di ricevere il marchio a fuoco della **Corona ducale**



Aria

La regione di Parma ha uno **speciale microclima**, ideale per l'essiccazione del prosciutto. Questo è ciò che dà al prosciutto la dolcezza senza pari



Sulle colline della campagna parmense, nell'area protetta del Parco Regionale dei boschi di Carrega si trova la Fontana Ermes Spa. Una location scelta con cura e attenzione che porta all'eccellenza dei prodotti che produciamo.

Nella valle del fiume Baganza, il vento Marino arriva dal mare attraverso le montagne appenniniche incontra la fabbrica, la cui costruzione è orientata in modo che, quando le condizioni sono ideali, l'apertura delle tipiche finestre alte e strette permetterà al vento di soffiare delicatamente sui prosciutti arricchendoli di tutte le note di gusto armonico che solo qui può sviluppare. La tecnologia di polimerizzazione entalpica promuove il massimo utilizzo dei parametri naturali dell'aria ambientale

SOLO CARNI SELEZIONATE

Il segreto del prosciutto di Parma inizia con un'attenta e accurata selezione dei maiali, nati e cresciuti da allevamenti autorizzati situati in 10 regioni del centro-nord Italia.

La loro dieta è regolata: miscela di cereali, cereali e siero di latte proveniente dalla zona della produzione di formaggio Parmigiano Reggiano DOP.

1



ARRIVO E SELEZIONE
DELLE MATERIE PRIME

2



RAFFREDDAMENTO

3



RIFINITURA

SALATURA

4



PRIMA SALATURA

5



SECONDA SALATURA

SALATURA

La salatura è una parte vitale per la conservazione del processo, il “maestro di sale” aggiunge la quantità esatta di sale necessaria a conservare e iniziare il processo di stagionatura

6



RIPOSO E
LAVAGGIO

7

LAVAGGIO



STAGIONATURA

LAVAGGIO

Prima di entrare nelle celle di stagionatura ogni prosciutto è lavato con acqua calda, questa operazione definisce il transito dal freddo alla temperatura ambiente

SUGNATURA E STAGIONATURA

8



PRE-STAGIONATURA



SUGNATURA

SUGNATURA

La superficie superiore dei prosciutti si chiama “sugna”, è una miscela di maiale grasso, riso, farina, sale e pepe, che permette al prosciutto di continuare il processo di indurimento.

10



STAGIONATURA

OTTIMO MICROCLIMA

Nella valle del fiume Baganza, il vento di Marino arriva dal mare attraverso le montagne dell' Appennino e incontra la fabbrica, la costruzione che è orientata in modo che, quando le condizioni sono ideali, l'apertura delle tipiche finestre alte e strette consenta al vento di soffiare delicatamente sui prosciutti arricchendoli di tutte le note di gusto armonioso. La tecnologia di stagionatura entalpica promuove il massimo utilizzo dei parametri naturali dell'aria ambiente.

11



MARCHIATURA

VERIFICA E MARCHIATURA

Un ago speciale a base di osso di cavallo viene utilizzato da personale addestrato ed esperto per verificare la qualità dei prosciutti. L'osso di cavallo è molto poroso e consente di assorbire e rilasciare immediatamente l'aroma. Per legge, il prosciutto di Parma deve essere curato almeno 12 mesi prima di essere marchiato a fuoco con la corona ducale per conto degli ispettori del Parma Insitute di qualità.

12



13

DISOSSATURA



“La famiglia Fontana ha deciso di confinare le proprie operazioni in un solo luogo per tutti i prodotti e le fasi di lavorazione per consentire il controllo diretto delle fasi di produzione da parte della direzione.

Disossamento interno in camera bianca e quattro camere bianche con un totale di 9 linee di taglio sono dotate delle tecnologie più avanzate per offrire la massima igiene, sicurezza e la migliore presentazione dei prodotti.”



14

PRE-AFFETTAMENTO





Fontana Ermes S.p.A.

Via San Vitale, 12 - 43038 Sala Baganza - PR
Tel. 0039 0521 335811 Fax 0039 0521 833816
info@ermesfontana.it www.ermesfontana.it