



Prosciuttifici PICARON[®]

Dove giorno dopo giorno
si ripete la magia
di sapori genuini



Prosciutto San Daniele 4

Prosciutto di Parma 6

Prosciutto Picaron 8

Prosciutto Colle Picciardo 10

Prosciutto Picaron Affumicato 12

Speck 14

Prosciutto Montagna 16

Culaccia 17

Fiocco 18

Il **Prosciuttificio Picaron®** è nato con il preciso obiettivo di produrre prosciutti crudi di alta qualità. Il Signor Bassi e la sua famiglia, nel corso degli anni hanno dedicato, tempo ed attenzione nella scelta di persone, luoghi e strutture in grado di realizzare questa aspirazione.

Oggi il **Gruppo Picaron®** è una realtà che opera con due prosciuttifici nella zona tipica di **San Daniele del Friuli** e con altri due stabilimenti nella zona tipica di **Parma**.

La lavorazione del prosciutto crudo ha inizio dopo un rigoroso esame qualitativo delle cosce fresche appositamente preselezionate in macello. Mani esperte effettuano la salagione cospargendo con cura il sale in punti ben determinati. Successivamente grazie ad altre attente lavorazioni, al particolare clima delle zone tipiche di produzione, agli ambienti areati e ad un attento controllo, il prodotto respira e matura. Lunghi mesi di quiete, cure assidue e accorti dosaggi di aria e temperatura danno forma e sostanza ai prosciutti "**Picaron®**".

A livello nazionale la **Prosciuttifici Picaron® Snc** è tra le aziende abilitate all'esportazione di prosciutti crudi stagionati San Daniele in diversi paesi nel mondo. Per ottenere questo l'azienda ha dovuto superare severi controlli da parte dell'autorità sanitaria ed utilizzare un'efficace sistema di autocontrollo sanitario (HACCP).

Negli ultimi anni i nostri parametri di qualità sono risultati tra i migliori rilevati nelle zone di produzione del prosciutto D.O.P di S. Daniele e di Parma.

Picaron® è un marchio registrato dalla famiglia Bassi e produce prosciutti con passione dal 1991.

Sito www.picaron.it



Prosciutto di San Daniele

PROVENIENZA CARNE
Italia

MADE IN
ITALY

ZONA PRODUZIONE
San Daniele del Friuli (FVG)

San Daniele c/o Intero

confezione	tal quale
codice articolo plu	100
peso medio	kg 10 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36



San Daniele s/o Pressato

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	101
peso medio	kg 7/8
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	32
pezzi x pallet	64



San Daniele s/o Addobbo

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	102
peso medio	kg 7/8
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36





Prosciutto Parma

PROVENIENZA CARNE
Italia

MADE IN
ITALY

ZONA PRODUZIONE
Langhirano (Emilia-Romagna)

Parma c/o intero

confezione	tal quale
codice articolo plu	121
peso medio	kg 10 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36



Parma s/o Pressato

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	122
peso medio	kg 7/8
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	32
pezzi x pallet	64



Parma s/o Addobbo

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	120
peso medio	kg 7/8
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36





Prosciutto
Picaron

Picaron c/o intero

confezione	tal quale
codice articolo plu	105
peso medio	kg 9 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36



Picaron s/o Pressato

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	162
peso medio	kg 7 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	32
pezzi x pallet	64



Picaron s/o Addobbo

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	160
peso medio	kg 7 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36





Prosciutto
Colle Picciardo

Colle Picciardo c/o Intero

confezione	tal quale
codice articolo plu	113
peso medio	kg 8 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36



Colle Picciardo s/o Pressato

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	114
peso medio	kg 6,5/7
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	32
pezzi x pallet	64



Colle Picciardo s/o Addobbo

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	115
peso medio	kg 6,5/7
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36





Prosciutto
Picaron Affumicato

Picaron Affumicato c/o Intero

confezione	tal quale
codice articolo plu	110
peso medio	kg 9 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36



Picaron Affumicato s/o Pressato

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	111
peso medio	kg 7 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	32
pezzi x pallet	64



Picaron Affumicato s/o Addobbo

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	112
peso medio	kg 7 +
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	18
pezzi x pallet	36





Speck
Picaron

Speck Intero doppia fesa

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	123
peso medio	kg 5 ~
pezzi x cartone	2
cartoni x pallet	32
pezzi x pallet	64



Speck Tranci 1/2 doppia fesa

confezione	sottovuoto
codice articolo plu	124
peso medio	kg 2,5 ~
pezzi x cartone	4
cartoni x pallet	32
pezzi x pallet	128





Prosciutto Montagna c/o Intero

confezione	tal quale	pezzi x cartone	2
codice articolo plu	135	cartoni x pallet	18
peso medio	kg 9 +	pezzi x pallet	36



Culaccia

confezione	sottovuoto	pezzi x cartone	3
codice articolo plu	141	cartoni x pallet	32
peso medio	kg 5 ~	pezzi x pallet	96

ZONA PRODUZIONE Langhirano (Emilia-Romagna)



Fiocco

confezione	sottovuoto	pezzi x cartone	3
codice articolo plu	140	cartoni x pallet	32
peso medio	kg 1,8/2	pezzi x pallet	96

ZONA PRODUZIONE Langhirano (Emilia-Romagna)

Il prosciutto di San Daniele

Il **prosciutto di San Daniele** lo si riconosce per il suo sapore particolare ed impareggiabile, risultato di fasi di lavorazione e processi di stagionatura unici al mondo che garantiscono morbidezza, gusto e fragranza sempre costanti, garantiti dal Marchio del “Consorzio del Prosciutto di San Daniele”.

La selezione della **materia prima** e la successiva **stagionatura** in ampi locali ben **areati**, dove il **famoso “microclima” di San Daniele** è l'indiscusso protagonista, consentono al prodotto di subire un perfetto processo di trasformazione, raggiungendo un giusto apporto proteico, delicatezza del gusto e superiore apporto nutrizionale, l'unico ingrediente è il sale marino.

I severi controlli e le verifiche finali eseguite come vuole la **tradizione** con un ago d'osso di cavallo sono seguite direttamente dal titolare Sig. Bassi e dai suoi familiari, a cui va il merito se attualmente il **“Prosciuttificio Picaron”** si posiziona tra le **aziende leader** per la produzione di prodotto San Daniele D.O.P.

Prosciuttifici PICARON®

SAN DANIELE DEL FRIULI

Sede Legale Stabilimento e Spedizione

Via Gemona, 1
33038 S. Daniele del Friuli (UD)

0432 941388
spedizioni@picaron.it

Sede Amministrativa e Stabilimento

Via Fagagna, 46
33038 S. Daniele del Friuli (UD)

0432 957708
amministrazione@picaron.it

LANGHIRANO

Stabilimento Quinzanello

Via della Parma, 33
43037 Lesignano Bagni (PR)

Stabilimento La Castrignanese

Strada per Riano, 27
43013 Langhirano (PR)



*Entra nel mondo
Picaron*

