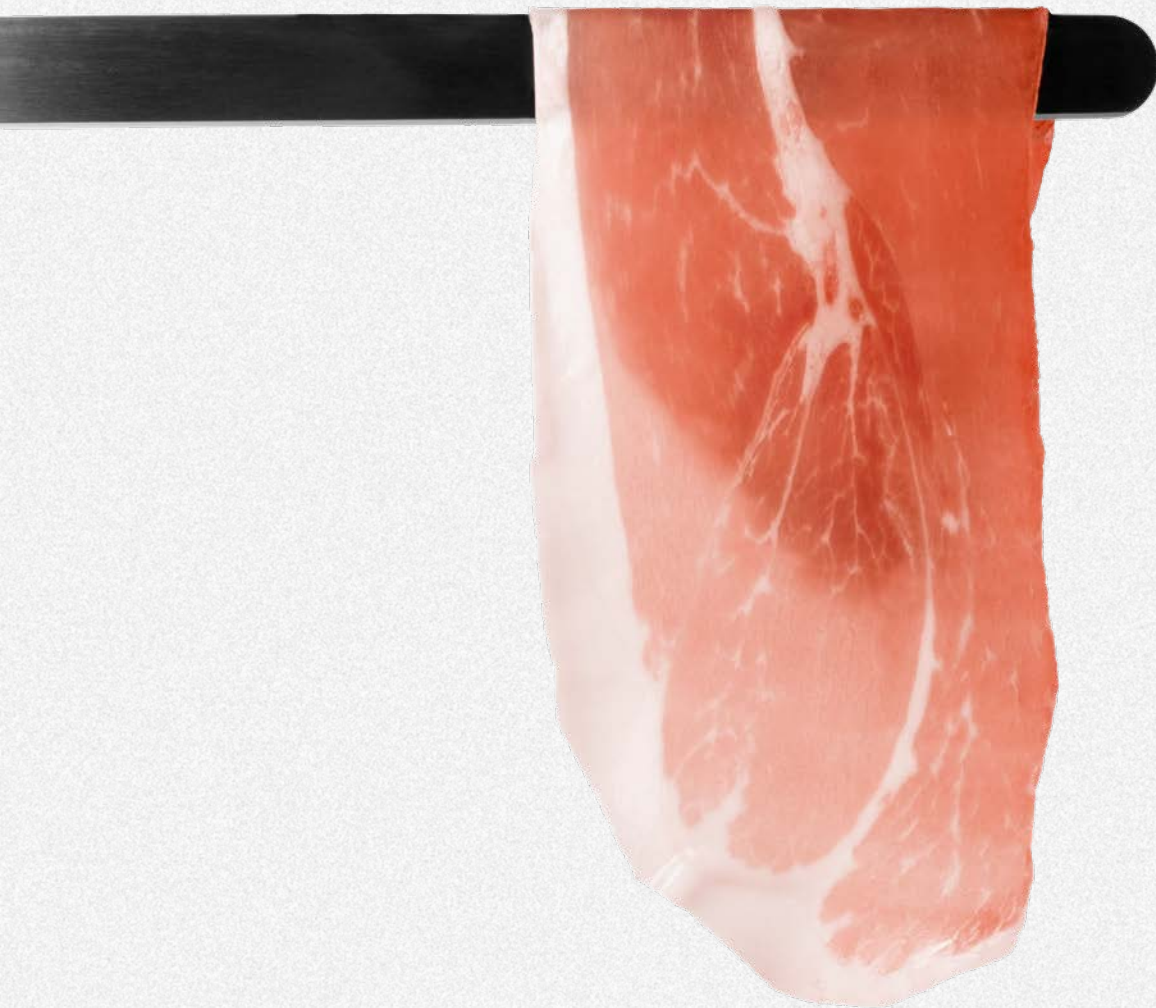




SANT'ELIA

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE





SANT'ELIA
IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Stagioniamo la qualità, per darvi il sapore della tradizione.

Sant'Elia nasce da anni di esperienza nella selezione delle migliori materie prime del territorio.

Ogni salume è il risultato di una scelta rigorosa, guidata dalla qualità, dal rispetto della tradizione e dalla profonda conoscenza di un sapere tramandato nel tempo.

È così che prendono vita sapori autentici, profumi inconfondibili e consistenze armoniose, pensati per portare in tavola tutta l'eccellenza e l'identità della tradizione.



Tre generazioni, una passione autentica.

Da oltre tre generazioni viviamo il mondo
dei salumi con la stessa dedizione.
Oggi selezioniamo le migliori carni,
ne curiamo direttamente
la produzione e la stagionatura.

Custodiamo un sapere che vive
nella nostra storia, trasformandolo
ogni giorno in qualità, esperienza e fiducia.





Tradizione che si assapora, qualità che si riconosce.

Dalla rigorosa selezione delle migliori materie prime del territorio, nasce la linea Riserva Sant'Elia.

Ogni prosciutto è affidato a un lento affinamento nelle nostre cantine e a una stagionatura prolungata, dove tempo, esperienza e condizioni naturali ne esaltano profumo, consistenza e complessità aromatica.

Il risultato è un sapore elegante, profondo e armonioso, espressione vera di una tradizione custodita con cura.





Prosciutto di San Daniele DOP

L'ELEGANZA DI UNA DOLCE ARMONIA



**PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE
RISERVA CON OSSO**



**PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE
RISERVA DISSOATO
ADDOBBO**



**PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE
RISERVA DISSOATO
PRESSATO**



**PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE
CON OSSO**



**PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE
DISSOATO
ADDOBBO**



**PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE
DISSOATO
PRESSATO**



Prosciutto Crudo Nazionale Dolcefetta

IL GUSTO SINCERO DELLA NOSTRA TRADIZIONE



**PROSCIUTTO
CRUDO
NAZIONALE
CON OSSO**



**PROSCIUTTO
CRUDO NAZIONALE
DISSATO
DOLCEFETTA
ADDOBBO**



**PROSCIUTTO
CRUDO NAZIONALE
DISSATO
DOLCEFETTA
PRESSATO**



Prosciutto Crudo del Borgo

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



**PROSCIUTTO
CRUDO DEL BORGO
CON OSSO**

Il Prosciutto Crudo del Borgo è un inno alla purezza e alla tradizione norcina. Prodotto con carni altamente selezionate, questo prosciutto nasce dall'incontro tra una materia prima selezionata e l'ingrediente più semplice e antico: il sale marino.

Totalmente senza additivi né conservanti, la sua naturalezza è custodita da una lenta stagionatura di oltre 12 mesi, periodo in cui il tempo affina la carne regalando un profilo aromatico inconfondibile, una dolcezza equilibrata e una morbidezza straordinaria al taglio.



**PROSCIUTTO
CRUDO DEL BORGO
DISSOATO
ADDOBBO**



**PROSCIUTTO
CRUDO DEL BORGO
DISSOATO
PRESSATO**



**PROSCIUTTO
CRUDO DEL BORGO
DISSOATO
PELATELLO**

L'eleganza della stagionatura, il carattere del Parma.

Nel cuore dell'Appennino parmense, a Neviano degli Arduini,
nasce il Prosciutto di Parma Sant'Elia.

Qui, il clima unico e la naturale ventilazione accompagnano
la lenta stagionatura, valorizzando la materia prima
accuratamente selezionata.

Il risultato è un prosciutto dal gusto delicato
ed equilibrato, dalla consistenza morbida
e dal profumo elegante, genuina espressione della tradizione.





Prosciutto di Parma DOP

UN CLASSICO ITALIANO, NATURALMENTE INCONFONDIBILE



**PROSCIUTTO
DI PARMA
RISERVA CON OSSO**



**PROSCIUTTO
DI PARMA
RISERVA DISSOSSATO
ADDOBBO**



**PROSCIUTTO
DI PARMA
RISERVA DISSOSSATO
PRESSATO**



**PROSCIUTTO
DI PARMA
CON OSSO**



**PROSCIUTTO
DI PARMA
DISSOSSATO
ADDOBBO**



**PROSCIUTTO
DI PARMA
DISSOSSATO
PRESSATO**

Delicatezza agli occhi, delizioso al palato.

Dal 1960 selezioniamo le migliori carni
e le lavoriamo con cura artigianale,
rispettando la tradizione e valorizzando
il sapore schietto dei nostri salumi.

Il gusto di una storia vera.





Prosciutto Cotto

TENERO, GENEROSO, AUTENTICO



**PROSCIUTTO
COTTO
ALTA QUALITÀ
ORO NERO**



**PROSCIUTTO
COTTO
ALTA QUALITÀ
ARTIGIANO
FUMÉ**



**PROSCIUTTO
COTTO
ALTA QUALITÀ
ARTIGIANO
LEGATO A MANO**



**PROSCIUTTO
COTTO CON OSSO
IMPERIVM**



**PROSCIUTTO
COTTO
GRANPRAGA**



**PROSCIUTTO
ARROSTO
SPECK COTTO**

I classici della salumeria italiana, specialità che fanno la differenza.

Ogni prodotto Sant'Elia racconta un territorio, una tradizione e un sapere trasmesso di generazione in generazione.

Dai grandi classici della salumeria italiana alle specialità più esclusive, ogni ricetta nasce dalla meticolosa ricerca delle materie prime e dalla volontà di offrire un'esperienza di gusto, capace di soddisfare ogni occasione e ogni palato.





Le Delicatezze di Piuma

RAFFINATA LEGGEREZZA



**PETTO DI TACCHINO
ARROSTO
ALTA QUALITÀ**



**PASTRAMI
DI TACCHINO**



**PETTO DI POLLO
ARROSTO AL MIELE**



**FESA DI TACCHINO
AL FORNO**



Le Specialità

TUTTO IL CARATTERE IN UNA FETTA



**SPECK GRANFETTA
ALTO DI FESA**



**GUANCIALE
NAZIONALE**



**BRESAOLA
PUNTA D'ANCA IGP**



**PASTRAMI
DI BOVINO**



**PANCETTA
STUFATA DOPPIA**



**STINCO DI SUINO
SENZA COTENNA**



**SALAME
SPIANATA
PICCANTE**



**SALAME
UNGHERESE**



**SALAMINO
PICCANTE**



**VENTRICINA
PICCANTE**



**SALAME
MILANO**



SANT'ELIA
IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

*Tra colline, borghi e tradizioni secolari,
due territori simbolo dell'eccellenza italiana:
qui il prosciutto nasce, matura
e racconta la propria storia.*



Neviano degli Arduini
Loc. Vezzano (PR)

Qui, ogni prosciutto riposa
per mesi in ambienti dove l'esperienza
dei mastri stagionatori trasforma
una materia prima d'eccellenza
in un prodotto dal profumo armonioso
e dalla consistenza morbida.



Udine

Sede amministrativa
e cuore dell'attività Sant'Elia.



SANT'ELIA
IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Sant'Elia è un marchio Mascarin S.r.l.
Via Braida Grande 12, Loc Plaino
33010 Pagnacco UD
Tel 0432 660118