

DALLE MARCHE
IL BUON PROSCIUTTO
FATTO COME UNA VOLTA



FALERIA
PROSCIUTTIFICIO

DAL
1980

LE MARCHE BELLE DA VISITARE, BUONE DA MANGIARE.

Un viaggio nel cuore delle Marche tra le provincie di Fermo e Macerata, vi porterà a scoprire un ambiente ancora in gran parte incontaminato, dove la bellezza del paesaggio collinare molle e ondulato si increspa ad ovest verso le cime dei Monti Sibillini e si adagia con garbo verso il mare Adriatico ad est.

Qui potrete gustare i sapori unici delle tipicità locali, troverete cose buone da mangiare fatte ad arte con materie prime di eccellente qualità, scoprirete cibi prelibati nati dall'ingegno e la cultura di un popolo creativo e laborioso.

Benvenuti nelle Marche.



Qui nelle Marche la storia del prosciutto si intreccia con la tradizione contadina della “pista” o “salata”, cioè della macellazione e lavorazione del maiale. Nelle campagne marchigiane, infatti, quasi tutte le famiglie allevavano suini per la produzione di salumi destinati al consumo domestico o alla vendita.

Noi del Prosciuttificio Faleria abbiamo raccolto questa preziosa tradizione consapevoli del suo valore, e con passione, la trasmettiamo di generazione in generazione perché si mantenga viva nel lavoro di ogni giorno. Dai primi anni '80 produciamo i migliori prosciutti crudi nei nostri moderni stabilimenti, dove convivono in armonia l'innovazione e la cultura legata al territorio, al cibo e alle persone.

FALERONE E L'ANTICO FALERIO PICENUS: IL PAESAGGIO AMENO, L'ARIA BUONA DI COLLINA E I SAPORI DI UNA VOLTA



Falerone ha una storia importante come testimoniano ancora oggi le antiche vestigia rinvenute, tra le quali spiccano il teatro romano e l'anfiteatro. Molteplici ritrovamenti archeologici e cospicue fonti antiche testimoniano, già intorno al VI secolo a. C., l'importanza di Falerone. Al 31 a. C. risale la fondazione della colonia augustea di Falerio Picenus ubicata in un'area particolarmente strategica sia per la fertilità delle terre, bagnate del fiume Tenna, sia per la vicinanza a importanti vie di comunicazione.

La nostra storia inizia qui, a Falerone, ed è qui che produciamo con grande cura quel buon prosciutto dall'aroma unico e speciale per la delizia del vostro palato.

L'aria buona della collina grazie alla vicinanza della montagna, rende questo clima unico e speciale, particolarmente adatto alla stagionatura dei prosciutti che lasciamo riposare per mesi, senza fretta e senza bisogno di aggiungere nessun conservante.



Produciamo complessivamente oltre 260.000 prosciutti all'anno nei nostri stabilimenti a Falerone tra le colline della provincia di Fermo e a San Ginesio nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini in provincia di Macerata.

Due produzioni distinte ma sempre di ottima qualità e senza conservanti aggiunti: i prosciutti a marchio Faleria con carni di provenienza italiana e i prosciutti a marchio Monti Azzurri con carni di provenienza UE.

Due moderni stabilimenti dotati di impianti del freddo di ultima generazione, che coadiuvano i metodi di lavorazione tradizionali e fanno sì che il processo di stagionatura sia lento e naturale.

QUALITÀ CERTIFICATA

Entrambi gli stabilimenti hanno conseguito importanti certificazioni di qualità riconosciute da **Global Food Safety Initiative**: la **BRC Global Food Safety** e la **IFS Food**.





I PROSCIUTTI FALERIA: DAL 1980 L'ECCELLENZA NORCINA CHE NASCE NELLE MARCHE.

Da più di quarant'anni siamo custodi di quella cultura agricola fondata sul legame tra la terra e la tavola e tramandiamo alle nuove generazioni le tecniche e i saperi di una volta per portare sulla tavola degli italiani un prosciutto crudo artigianale di grande qualità.

In perfetto equilibrio tra artigianalità e industria, mettiamo da sempre al centro dei processi di lavorazione l'uomo, o meglio il "maestro norcino", che sovrintende tutte le fasi della lavorazione e ne gestisce manualmente alcune, come la sugnatura che viene fatta come una volta, lentamente e con cura, secondo la tradizione tramandata da generazioni.

CARNI 100% ITALIANE

L'ottima qualità di carni italiane rigorosamente selezionate e tracciabili, la cura nelle varie fasi di preparazione e un accurato processo di lavorazione fanno del Prosciutto Crudo Faleria una vera e propria eccellenza tutta marchigiana.



SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI

Il Prosciuttificio Faleria è una garanzia di genuinità: nei nostri prosciutti non ci sono conservanti o additivi aggiunti, solo sale marino e aromi naturali di prima qualità.



VI RACCONTIAMO COME NASCE UN BUON PROSCIUTTO.

Ogni fase della produzione viene seguita con grande cura: la scelta delle migliori carni, l'utilizzo di sale marino e aromi naturali di prima qualità, nessun conservante aggiunto, una lavorazione attenta e scrupolosa, l'aria salubre delle colline marchigiane per una perfetta stagionatura.

Così nascono i Prosciutti Faleria.

SELEZIONE DELLE CARNI

Non tutte le carni possono diventare un Prosciutto Faleria. Scegliamo solo i migliori suini nati e allevati rigorosamente in Italia e tracciabili grazie al tatuaggio che ne indica l'allevamento di provenienza.

SALAGIONE

Con la rifilatura asportiamo la parte della cotenna e il grasso in eccesso, poi aggiungiamo il sale, prima con l'aiuto delle macchine e, infine, a mano. Trascorso un periodo di riposo in apposite celle frigorifere, massaggiamo la coscia per bilanciarne la temperatura, quindi la ripuliamo e la sottoponiamo a una seconda salatura alla quale segue un'altra fase di riposo per far assorbire il sale marino in modo uniforme.

DISSALATURA, TOELETTATURA E ASCIUGATURA

Con getti d'aria e un apposito lavaggio con acqua tiepida ripuliamo delicatamente le cosce dal sale, per poi riporle in celle ventilate per l'asciugatura.

SUGNATURA

Come da tradizione, la fase di sugnatura viene eseguita a mano dagli artigiani del Prosciuttificio che distribuiscono su tutte le cosce un'amalgama a base di sugna, farina di riso, pepe nero, ginepro e aromi naturali per proteggerle dagli agenti esterni e per ammorbidire gli strati muscolari superficiali.



IL TEMPO E IL CLIMA SONO I NOSTRI MIGLIORI ALLEATI.

Le cose buone nascono lentamente.

Ecco perché rispettiamo i ritmi della lavorazione tradizionale e stagioniamo il prosciutto crudo per almeno 13 mesi nel nostro stabilimento sulle colline fermane, dove l'aria pura e profumata dei Monti Sibillini incontra la brezza del Mare Adriatico.

È così che otteniamo quell'aroma persistente, ricco di sfumature e quell'inconfondibile sapore dolce ma speziato, che racconta al palato tutto il meglio del nostro territorio.

STAGIONATURA

I nostri stabilimenti sono dotati di impianti di refrigerazione di ultima generazione che, insieme all'aria dolce di collina, ci consentono di ottenere una stagionatura ottimale. Lasciamo riposare i nostri prosciutti per tutto il tempo necessario, che varia dai 13 ai 20 mesi, evitando così di dover aggiungere conservanti.

PUNTATURA E MARCHIATURA

È la prova olfattiva a rivelare la qualità del prosciutto. I nostri artigiani pungono la coscia con un ago acuminato: i profumi impressi sullo strumento rivelano all'esperto se il prosciutto è perfettamente stagionato. Solo dopo aver superato tutti i controlli i prosciutti ricevono il marchio di qualità Faleria.





IL MARCHIGIANO, UN PROSCIUTTO CRUDO DI QUALITÀ SUPERIORE.



SENZA
CONSERVANTI
AGGIUNTI



Senza conservanti aggiunti e lavorato secondo tradizione, il Marchigiano è un prosciutto crudo di alta qualità disponibile sul mercato in diversi formati, per un totale di sette referenze: con osso, disossato sottovuoto e affettato in vaschetta.

La carne, 100% italiana, proviene da allevamenti selezionati e le cosce dei maiali adulti pesanti vengono scelte per meglio rispondere ai canoni della produzione tipica dell'entroterra marchigiano.

La stagionatura minima del Marchigiano è di 13 mesi, il Marchigiano Riserva è stagionato 18 mesi e il Marchigiano Riserva affettato in vaschetta è stagionato 20 mesi.





VI PRESENTIAMO IL VIOLA DELLE MARCHE, UN PROSCIUTTO ECCELLENTE PER PALATI RAFFINATI.

Stagionato almeno 15 mesi, dal sapore semi-dolce, questo prosciutto si distingue per il taglio alto della coscia, l'aspetto omogeneo della fetta, la corona di grasso uniforme e la sugnatura di colore viola ottenuta aggiungendo della barbabietola rossa all'amalgama tradizionale.



**100% ITALIANO, FILIERA NO-OGM,
SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI,
GENUINO E TRACCIABILE
DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA.**

UN PROSCIUTTO, SEI PROMESSE.

Nessun conservante aggiunto, solo certezze e nessun compromesso per questo prosciutto crudo fatto con carni di suini 100% italiani e una filiera tracciabile interamente NO-OGM garantita dalla Regione Marche con il Marchio QM.

FILIERA NO-OGM

Per produrre un ottimo prosciutto servono suini alimentati in modo corretto ed equilibrato: le nostre carni provengono solo da allevamenti che garantiscono l'uso di alimenti di provenienza controllata e senza OGM.

CARNI 100% ITALIANE

La qualità del nostro prosciutto crudo inizia dalla selezione della materia prima: utilizziamo solo cosce di suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia, selezionati per provenienza, genetica, alimentazione ed età in base agli alti standard del capitolato QM.



Qm

QUALITÀ GARANTITA
DALLE MARCHE

TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ

Aderiamo al sistema Si.Tra per garantire al consumatore l'accesso a tutte le informazioni sul ciclo di vita del prodotto, dall'allevamento alla distribuzione. Il procedimento è semplice, basta inserire il numero del lotto di produzione sul sito www.qm.marche.it per conoscere l'intera storia del prosciutto acquistato.

SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI

Garantiamo la massima sicurezza alimentare, senza rinunciare alla genuinità di una volta: utilizziamo solo sale di prima qualità, per ottenere un prosciutto ricco di sapore, ma privo di conservanti aggiunti.

BENESSERE ANIMALE

Scegliamo allevamenti a stabulazione libera dove gli animali vivono nelle giuste condizioni igieniche, possono muoversi in spazi sufficientemente ampi e hanno accesso a mangiatoie moderne di dimensioni adeguate, situate in luoghi riparati dagli agenti atmosferici.

IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Il nostro impegno per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente significa anche portare sulle tavole degli italiani un prosciutto crudo affettato di ottima qualità, sano, genuino e confezionato in vaschette realizzate con materiale riciclabile.



UNA SCELTA DI QUALITÀ

Nello stabilimento di Falerone, produciamo ogni anno circa 120.000 prosciutti a marchio Faleria con carni di provenienza 100% italiana.

Nel tempo abbiamo conquistato la fiducia dei nostri clienti con una produzione di qualità e con una vasta scelta di prosciutti e referenze in grado di soddisfare tutte le esigenze del mercato.

La distribuzione avviene principalmente nella GDO e nelle migliori gastronomie del Centro Italia.

UNA PRODUZIONE VASTA CHE SPAZIA DALLE TIPICITÀ MARCHIGIANE A QUELLE DI ALTRE REGIONI D'ITALIA.

I NOSTRI PROSCIUTTI RACCONTANO UNA STORIA TUTTA ITALIANA

La nostra è una produzione ampia che comprende in primo luogo le tipicità della nostra regione come il prosciutto Marchigiano, il Nostranino e lo Sgambato Nazionale Il Piceno.

Ma la scelta non si ferma qui e contempla anche prosciutti tipici di altre regioni come l'IGP Norcia, il Parma DOP, il San Daniele DOP e altre specialità come la Culatta con cotenna e il Fiocco.



IL FIOCCO E LA CULATTA
CON COTENNA,
DUE DELLE NOSTRE
SPECIALITÀ.



I PROSCIUTTI DELLA LINEA MONTI AZZURRI

SENZA
CONSERVANTI
AGGIUNTI



I PROSCIUTTI CRUDI DEI MONTI SIBILLINI

Nel nostro stabilimento di San Ginesio, produciamo ogni anno oltre 140.000 prosciutti commercializzati con il marchio **Monti Azzurri**.

Per i nostri prosciutti selezioniamo le migliori carni di provenienza UE e le lavoriamo secondo i metodi dell'autentica tradizione norcina delle Marche: sale, aromi naturali, nessun conservante aggiunto e una lenta stagionatura.



I nostri clienti possono contare su una grande varietà di prosciutti, tutti contraddistinti dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, che racchiudono in sé la piacevolezza di un gusto dolce, con leggere note aromatiche, inebrianti profumi e una storia fatta di tradizione e di genuinità. Il Ginesino, il San Liberato, il Sibillino e molti altri ancora, sono i nomi che abbiamo dato ai nostri prosciutti per evidenziare lo stretto legame con il territorio di produzione nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini.



**PER STAGIONARE I NOSTRI PROSCIUTTI LASCIAMO FARE
AL TEMPO, SENZA AGGIUNGERE NIENT'ALTRO**

I nostri prosciutti vengono stagionati in un moderno stabilimento dotato di un sistema di refrigerazione di ultima generazione a ventilazione naturale.

Qui la produzione industriale, che garantisce alti standard di qualità e sicurezza alimentare, viene seguita in ogni fase della lavorazione da esperti artigiani norcini. Infine, ma non di secondaria importanza, l'aria pura dei Monti Sibillini e la cura del tempo, ingredienti unici che fanno dei prosciutti Monti Azzurri salumi d'eccellenza, buoni, salutari e ricchi di gusto.





progetto grafico
Memphiscom
www.memphiscom.it

servizio fotografico
Alessandro Mosconi

fotografie paesaggi
Renato Gatta
Salli Ann - Shutterstock

**PROSCIUTTIFICIO
FALERIA**

via Faleriense a Valle, 15/A
63020 Falerone (FM) Italy
T. e F. +39 0734 710693
info@prosciuttificiofaleria.it
www.prosciuttificiofaleria.it

**PROSCIUTTIFICIO
MONTI AZZURRI**

loc. Pian di Pieca, snc
62026 San Ginesio (MC) Italy
T. +39.0733.694460
F. +39.0733.694070



www.prosciuttificiofaleria.it