

NASO & GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



L'Emilia è un territorio a forte vocazione alimentare e i salumi con i formaggi sono sicuramente una delle massime espressioni di questa tradizione. Ma trovare un prodotto buono dove c'è una tradizione così forte non è facile perché non ci si accontenta e per questo quello che vi proponiamo è un prodotto unico, ma in questi casi le parole non servono, serve solo provare.

The Emilia region has a strong vocation for food products and, together with its cheeses, its cured meats are surely one of the greatest expressions of this tradition. But finding a good quality product in an area with such a strong tradition is not easy, because people are hard to satisfy, and for this reason we have chosen to offer you a unique product: however, in such cases words are of no use, and the proof is in the eating.



SALUMI E FORMAGGI • cured meat and cheese

SALUMI E FORMAGGI

cured meat and cheese

SALUMI E FORMAGGI

cured meat and cheese

► PROSCIUTTO DI PARMA

Parma ham



Gli unici ingredienti utilizzati per il Prosciutto di Parma sono: la carne di selezionatissimi maiali italiani, il sale, l'aria straordinaria delle colline parmensi e il tempo. Questi elementi sotto la guida sicura dell'uomo, compiranno un naturale prodigio che si ripete ormai da più di duemila anni. Il periodo della stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore a 10 mesi, per pezzi di 7/9 chili, mentre per quelli di peso eccedente i 9 chili deve essere almeno di 12 mesi. Terminata la stagionatura, i migliori prosciutti che hanno superato tutti i controlli, possono fregiarsi della caratteristica Corona Ducale a cinque punte impressa a fuoco che rappresenta per il consumatore la garanzia finale della qualità di questo straordinario prodotto. La nostra selezione è in grado di accontentare tutte le esigenze, partendo da prodotti con stagionatura di 24 mesi per arrivare a prosciutti nazionali per esigenze particolari.

The only ingredients used to produce Parma ham are: meat from selected quality Italian pigs, salt, the extraordinary air in the Parma hills and time. Under the sure guidance of man, these elements create a natural wonder, which has now been repeated for more than two thousand years.

The maturing period starts from salting, and for pieces weighing between 7 and 9 kilos it must be no less than 10 months, while for those of more than 9 kilos it must be at least 12 months.

Once the maturing process is completed, the best hams that have passed all the controls are marked with the characteristic five-point Ducal Crown, which is fire-branded and represents the final guarantee of quality of this extraordinary product for the consumer. Our selection process is able to satisfy all needs, starting with a product that has matured for 24 months, and including national hams for special needs.



► CULATELLO

culatello

Il culatello è la parte muscolosa più grossa degli arti posteriori del suino, priva di cotenna e di osso, viene salato a mano e investito con una protezione (vescica) per meglio conservarlo e proteggerlo. Il culatello è rimasto a lungo un prodotto per pochi, limitato nella produzione e nella localizzazione geografica, solo nell'ultimo decennio la sua fama e il suo consumo si sono diffusi oltre i confini parmensi. Il culatello contiene suino, sale, e spezie.

IL NOSTRO CULATELLO NON CONTIENE CONSERVANTI, né qualsiasi altro tipo di additivi.

Culatello is the largest muscular part of the rear pork legs, skinned and boned, and is hand-salted and dressed (with bladder skin) to better preserve and protect it. Culatello has been considered an elite product for a long time, limited to the area of production



and the geographical location, and only in the past decade has its fame and consumption spread over the Parma boundaries. Culatello contains pork meat, salt and spices. OUR CULATELLO DOES NOT CONTAIN PRESERVATIVES, or any other additives.

Istruzioni per il consumo

Il culatello va spazzolato esternamente per pulirlo dalle muffe e dallo sporco depositato sulla pelle (involucro di protezione). Tagliare e togliere lo spago che lo avvolge. Immergerlo completamente per qualche ora in un recipiente pieno di acqua tiepida. Cambiare l'acqua più volte per togliere ogni residuo di sporcizia. Questo bagno integrale serve anche per poter pelare il prodotto con comodità. Avvolgerlo quindi in un canovaccio da cucina imbevuto di vino bianco secco e lasciarlo una notte a riposare in un luogo fresco (da +5° a +15°C circa) se possibile non in frigorifero. Iniziare ad affettare partendo dalla estremità di dimensione maggiore.

Conservazione

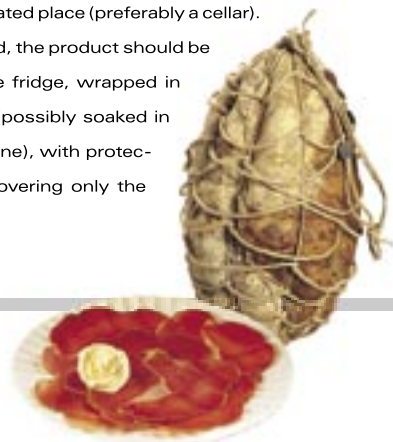
Il prodotto intero va conservato, appeso, in luoghi umidi e poco ventilati (preferibilmente in cantina). Per il prodotto iniziato ad affettare invece si consiglia la conservazione in frigorifero, si raccomanda di avvolgere il prodotto con canovacci da cucina (anche umidi di vino bianco secco) e di utilizzare carta protettiva solo per proteggere la parte aperta al taglio.

Instructions for consumption

The outside of the Culatello should be brushed to remove the mould and dirt that has accumulated on the skin (protective wrapping). Cut and remove the string wrapped around it. Fully immerse in a bowl of lukewarm water for a few hours. Change the water several times to remove all dirt. This soaking process also helps to remove the skin more easily. Wrap the culatello in a tea towel soaked in dry white wine and leave to rest overnight in a cool place (between +5° - +15°C), if possible not in the fridge. Begin slicing from the larger end.

Preservation

The whole product should be hung in a damp, poorly ventilated place (preferably a cellar). Once opened, the product should be stored in the fridge, wrapped in a tea towel (possibly soaked in dry white wine), with protective paper covering only the cut end.



SALUMI E FORMAGGI

cured meat and cheese

► SALAME DI FELINO

felino salame

Mangiare il salame è qualcosa che supera l'atto fisico del cibarsi; una fetta di salame va al di là di un semplice assaggio. Il salame, come capriccio della golosità e del palato, si è sempre "fatto un baffo" delle moderne diete alimentari magre. Il salame viene venduto pronto

per il consumo. Tuttavia se si vuole continuare la stagionatura per ottenere un prodotto più consistente e maturo è consigliabile la conservazione in luoghi

freschi e umidi (cantina). Prima di affettarlo si consiglia di lavarlo bene esternamente per rimuovere eventuale sporco o muffe. Il lavaggio permetterà anche una pelatura migliore. Una volta iniziato ad affettare si consiglia la conservazione in frigorifero.

Eating salame goes beyond the physical act of eating: a slice of salame is more than just a taste. A whim of the gourmand and the palate, it has always turned up its nose at the idea of modern low-fat diets. Salame is sold ready for consumption. However, if you wish to continue the maturing process to obtain a more consistent, mature product, it should be stored in a cool, damp place (cellar). Before slicing, wash the salame well to remove any dirt or mold. Washing will also make it easier to peel the salame. Once the salame has been started, store it in the fridge.



► COPPA DI PARMA

Parma coppa

Carne selezionata di suino nostrano di razza Large White, Landrace e Duroc, provenienti dai maggiori macelli delle provincie di Parma, Reggio Emilia e Modena. Le cosce vengono sezionate in 2 parti, fiocco (parte piccola) e culatello (parte grande). La parte della coppa viene salata a secco (non in salamoia) manualmente; avvolta in pelle naturale di suino e legata a mano. Servire tra i 18 e i 22 gradi. Conservare a 12 gradi. Stagionatura 6 mesi, circa. LA NOSTRA COPPA NON CONTIENE CONSERVANTI, né qualsiasi altro tipo di additivi.

Top quality local pork meat from the best slaughterhouses in the provinces of Parma, Reggio Emilia and Modena. Coppa is dry-salted (not in brine) by hand; it is then wrapped in natural pork skin and tied by hand. Serve between 18 and 22°C. Store at 12°C. Matured for approximately 6 months. OUR COPPA DOES NOT CONTAIN PRESERVATIVES, or any other additives.





► FIOCCO DI PARMA

fiocco di Parma

É la parte muscolosa piú piccola degli arti posteriori del suino, priva di cotenna e di osso. Il Fiocco viene prima salato a mano e poi rivestito esternamente con una protezione (vescica) per meglio conservarlo e proteggerlo. La stagionatura è la fase piú importante della lavorazione viene effettuata in cantine umide ma ventilate, dove sviluppa quel suo gusto e profumo inconfondibili. Per la produzione viene utilizzata solo carne di suini adulti pesanti nazionali italiani. IL NOSTRO FIOCCO NON CONTIENE CONSERVANTI, né qualsiasi altro tipo di additivi.

This is the smaller muscular part of the rear pork leg, skinned and boned. Fiocco is first hand-salted and dressed (with bladder skin) to better preserve and protect it. Maturing is the most important phase of processing, and is done in damp but ventilated cellars, where it develops its unmistakable taste and aroma. Only Italian meat from national heavy adult pigs is used for production. OUR FIOCCO DOES NOT CONTAIN PRESERVATIVES, nor any other additives.

Uso e consumo

Per prepararlo occorre togliere lo spago esterno e pulirlo da eventuali muffe o sporco superficiali. Immergerlo in acqua tiepida (1 ora) per ammorbidire il budello esterno. Pelare quindi il prodotto completamente o poco alla volta secondo il consumo. Iniziare ad affettarlo partendo dalla estremità di dimensione maggiore.

Conservazione

Il Fiocco va conservato in un luogo fresco (cantina) oppure in frigorifero, proteggere solo la parte esposta al taglio con pellicole plastiche.

Use and consumption

To prepare the fiocco, remove the external string and clean off any mold or dirt from the surface. Soak the fiocco in lukewarm water (1 hour) to soften the external skin. Then peel the product, either completely or a little at a time depending on consumption. Begin slicing from the larger end.

Preservation

Fiocco should be stored in a cool place (cellar) or in the fridge, protecting the cut part with plastic film.



SALUMI E FORMAGGI

cured meat and cheese

► PARMIGIANO REGGIANO

parmigiano reggiano



Il Parmigiano Reggiano è senza dubbio il formaggio più antico del mondo e probabilmente anche il più famoso. Le forme di parmigiano sono di forma cilindrica del peso medio di 35-40 kg. Ben 16 litri di latte sono necessari per la produzione di un chilogrammo del nostro formaggio. La trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano è ancora basata su una tecnologia artigianale legata all'esperienza dei casari e all'osservanza di usi e consuetudini secolari. Alla fine di tale periodo, le forme vengono destinate alla "stagionatura" in apposite stanze dove, con il tempo, giungono al risultato finale del prestigioso Parmigiano Reggiano. La maturazione deve protrarsi almeno fino all'estate successiva all'anno di produzione e, normalmente, è pronto per essere consumato dopo circa due anni di stagionatura. Una delle caratteristiche del Parmigiano Reggiano è la pasta di color "paglierino", che indica la provenienza del latte da animali alimentati con foraggi freschi. Un altro carattere tipico del Parmigiano Reggiano è la struttura "a scaglia"; la pasta nel prodotto maturo, si stacca infatti a lingue sottili secondo una disposizione a raggi convergenti verso il centro della forma; la pasta è inoltre piuttosto morbida, quasi vellutata, ha granulosità molto minuta ed è cosparsa di occhiature appena visibili. Il grado di stagionatura è in relazione all'età, ma si desume anche dal grado di dolcezza, di fragranza e dalla consistenza della pasta. Caratteristica del Parmigiano Reggiano è la piacevole sensazione della pasta che si scioglie in bocca.

Parmigiano Reggiano is most certainly the oldest cheese in the world, and is probably also the most famous. Parmigiano forms are cylindrical, and each weighs between 35 and 40 kg. A good 16 litres of milk are needed to produce just one kilo of our cheese. The transformation of milk into Parmigiano Reggiano is still based on a craftsman's technology, linked to the experience of the cheese makers and following centuries-old habits and customs. Once this phase is complete, the forms are sent for "maturing" in special rooms where, over time, the final result of the prestigious Parmigiano Reggiano cheese is achieved. The maturing process must continue until at least the summer following the year of production, and is normally ready for consumption after around two years of maturing. One of the main characteristics of Parmigiano Reggiano is its "straw" color, which is proof of the provenance of milk from cows fed on fresh forage. Another typical characteristic of Parmigiano Reggiano is its "flaky" structure; in the mature product, the cheese comes away in thin flakes, following a converging radius pattern towards the center of the form; the cheese is also rather soft, almost velvety, with very fine granules and covered with only slightly visible eye formations. The level of maturing is based on age, but can also be calculated by the level of sweetness, fragrance and the consistency of the cheese. The pleasant sensation of the cheese melting in the mouth is typical of Parmigiano Reggiano.





PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA

Questo prodotto viene realizzato con tutte le caratteristiche del Parmigiano Reggiano ed in più ha il vantaggio di essere lavorato e stagionato in montagna. Per l'esattezza sull'appennino parmense in località Bedonia, godendo così anche dei benefici del clima. La caratteristica di questo formaggio è la sua pastosità anche con stagionature lunghe, questo significa che a parità di stagionatura questo prodotto può anche apparire più tenere nei confronti di un'analogo prodotto di pianura.

MOUNTAIN PARMIGIANO REGGIANO

This product has all the typical characteristics of Parmigiano Reggiano, with the added advantage of being processed and matured in the mountains, more precisely in the village of Bedonia in the Parma Apennines, which means extra benefits in terms of climate. The characteristic of this cheese is its softness even when very mature, meaning that when compared to an equally matured lowland product, this cheese is softer.

▶ PRODOTTI GOURMET

gourmet products

Naso&Gola è in grado di fornire anche prodotti che difficilmente troverete in commercio. Il prezzo non è sicuramente da largo consumo ma vale sempre la pena mangiare di meno e mangiare meglio.

Troverete nella nostra selezione il salame Cresponetto, il salame Verdiano, La Mariola di salame. Solo da provare.

Naso&Gola is also able to supply you with other products that are not readily available on the market. The prices are certainly not supermarket ones, but it is always preferable to eat less but eat better. Among our selection you will find Cresponetto salame, Verdiano salame, and La Mariola salame. Why not try them too?



SALUMI E FORMAGGI

cured meat and cheese



codice code	descrizione description	peso indicativo weight approximate
246	PROSCIUTTO DI PARMA GRAN RISERVA CON OSSO 24 MESI <i>PARMA HAM GRAN RISERVA BONED 24 MONTHS</i>	12 kg (26.45 lbs)
662	PROSCIUTTO DI PARMA GRAN RISERVA DISSOSSATO 24 MESI <i>PARMA HAM GRAN RISERVA BONED 24 MONTHS</i>	8,5 kg (18.74 lbs)
318	PROSCIUTTO DI PARMA ALTA QUALITÀ CON OSSO 18 MESI <i>PARMA HAM HIGH QUALITY ON THE BONE 18 MONTHS</i>	10 kg (22.00 lbs)
243	PROSCIUTTO DI PARMA ALTA QUALITÀ DISSOSSATO 18 MESI <i>PARMA HAM HIGH QUALITY BONED 18 MONTHS</i>	7,5 kg (16.55 lbs)
432	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ALTA QUALITÀ 18 MESI MEZZO <i>PARMA HAM HIGH QUALITY 18 MONTHS - HALF</i>	4 kg (8.80 lbs)
664	PROSCIUTTO DI PARMA ALTA QUALITÀ CON OSSO 16 MESI <i>PARMA HAM HIGH QUALITY ON THE BONE 16 MONTHS</i>	10 kg (22.00 lbs)
663	PROSCIUTTO DI PARMA ALTA QUALITÀ DISSOSSATO 16 MESI <i>PARMA HAM HIGH QUALITY BONED 16 MONTHS</i>	7,5 kg (16.55 lbs)
665	PROSCIUTTO DI PARMA ALTA QUALITÀ 16 MESI MEZZO <i>PARMA HAM HIGH QUALITY 16 MONTHS - HALF</i>	4 kg (8.80 lbs)
313	PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE CON OSSO 12/14 MESI <i>NATIONAL RAW PROSCIUTTO, ON THE BONE 12/14 MONTHS</i>	9,5 kg (20.95 lbs)
314	PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE INTERO DISSOSSATO 12/14 MESI <i>NATIONAL RAW PROSCIUTTO, BONED, 12/14 MONTHS</i>	6 kg (13.20 lbs)
249	SALAME DI FELINO <i>FELINO SALAMI</i>	800 g (1.76 lbs)
591	SALAME CRESPONETTO - PRODOTTO GRAN GOURMET <i>CRESPONETTO SALAMI - GOURMET PRODUCT</i>	400 g (14.10 oz)
592	SALAME VERDIANO ANTICHE RAZZE - PRODOTTO GRAN GOURMET <i>VERDIANO SALAME - GOURMET PRODUCT</i>	600 g (1.32 lbs)
593	SALAME LA MARIOLA - PRODOTTO GRAN GOURMET <i>MARIOLA SALAMI - GOURMET PRODUCT</i>	800 g (1.76 lbs)
594	SALAME GENTILE - PRODOTTO GRAN GOURMET <i>GENTILE SALAMI - GOURMET PRODUCT</i>	800 g (1.76 lbs)
306	COPPA DI PARMA <i>COPPA DI PARMA</i>	2 kg (4.40 lbs)
250	FIOCCO DI PARMA <i>FIOCCO DI PARMA</i>	2 kg (4.40 lbs)
247	CULATELLO DI PARMA INTERO - PRODOTTO GRAN GOURMET <i>WHOLE CULATELLO OF PARMA - GOURMET PRODUCT</i>	4 kg (8.80 lbs)
248	MEZZO CULATELLO GOURMET SOTTOVUOTO <i>HALF CULATELLO GOURMET, VACUUM PACKED</i>	2 kg (4.40 lbs)
305	PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA 24 MESI <i>PARMESAN CHEESE FROM THE MOUNTAINS - 24 MONTHS</i>	1 kg (2.20 lbs)

Alcuni prodotti non sono disponibili per il mercato Usa e Canada
Some products aren't available for the USA and Canadian markets

Naso&Gola S r l - Uninomiale
 Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma
 uffici/office:
 Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836
 magazzino/warehouse:
 Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

www.nasoegola.com - info@nasoeogola.com

Naso&Gola USA LLC
 329 South Mayfair Avenue #524
 Daly City, CA 94015-1404
 Phone: 650.756.6826

us@nasoeogola.com