



Caring for quality



Histoire Italien
Expérience Safety Innovation
Parma Qualité
History Safety
Tradition Quality
Parma Sécurité
Prosciutto
Experience
Coeur jambon Italian
History
Tradition Coeur
Safety
Innovation
Qualité Jambon Italian
Heart Innovation
Italian

EN

In the world center for ham production

Salumificio San Michele's history began 40 years ago in San Michele Tiorre (Felino), near Parma, in the heart of the Italian Food Valley.

Tradition and experience gained in almost 40 years of activity have led us to offer nowadays a complete supply chain. In 2016, Langhirano ham factory has been added to the four pre-existing factories. This establishment entirely dedicated to ageing process, has an annual production capacity of 500.000 legs and it represents our present center of excellence in Parma ham fabrication. Nowadays we can fully satisfy national and international markets demand.

However, Salumificio San Michele is still a simple and compact company, able to combine products tradition and a modern packaging system.

FR

Dans le centre mondial de la production du jambon

L'histoire du Salumificio San Michele commence il y a 40 ans à San Michele Tiorre (Felino), aux portes de Parme, au cœur de la food valley italienne.

La tradition et l'expérience acquises pendant 40 ans d'activité nous ont aujourd'hui permis d'intégrer complètement toutes les phases de production. Aux quatre établissements existants de production est venue s'ajouter la salaison de jambon de Langhirano. Cette dernière complètement dédié à la maturation, avec une capacité de production qui s'élève environ à 500.000 cuisses est devenu notre actuel pôle d'excellence en matière de production du jambon de Parme. **Aujourd'hui nous sommes en mesure de satisfaire pleinement la demande du marché national et étranger.**



EN

Tradition, innovation, quality and safety.

These are the key points for Salumificio San Michele's corporate philosophy, these principles guide us and mark our way of working.

They are a precious inheritance from this job tradition, aiming at excellence.

Tradition and history: for almost 40 years we are present in the field in the world most important place for ham production.

Innovation and quality: focus on details and constant research represent our mission. They have led us to keep up with the times, in order to meet the needs of a modern lifestyle. Particular and flexible attention is paid to slicing and packaging service (aiming to satisfy each client's need).

Safety and environment: thanks to a continuous research and techniques updating, we are able to guarantee the highest food safety standards respecting the environment. For these reasons we gained the most important certifications in the field, like:

- BRC (British Retail Consortium);
- IFS (International Food Standard);
- Traceability System (UNI EN ISO 22005);
- Certification System HACCP (UNI 10854);
- Environmental Certification (ISO 14000+EMAS).



FR

Tradition, innovation, qualité et sécurité.

Ce sont les piliers de la philosophie d'entreprise du Salumificio San Michele, ce qui motive et caractérise notre façon de travailler. Un héritage précieux de la tradition de ce métier, à la recherche de l'excellence.

Tradition et histoire: depuis environ 40 ans d'activité dans le secteur, dans le lieu le plus important au monde pour la production du jambon.

Innovation et qualité: le soin du détail et la recherche constante sont nos objectifs principaux et ils nous permettent de satisfaire les exigences d'un style de vie moderne. Notre attention s'adresse au service de tranchage et de conditionnement axé sur les besoins de chaque client.

Sécurité et environnement: grâce au travail constant de recherche et de mise à jour de nos techniques, nous sommes en mesure de garantir les plus hauts standards de sécurité alimentaire dans le respect de l'environnement. Voilà pourquoi nous avons obtenu parmi les plus importantes certifications du secteur:

- BRC (British Retail Consortium);
- IFS (International Food Standard);
- Certifications pour la traçabilité de la filière (UNI EN ISO 22005);
- Certification Système HACCP (UNI 10854);
- Certification environnementale (ISO 14000+EMAS).



EN

Quality does not cost, but lack of quality is a cost.

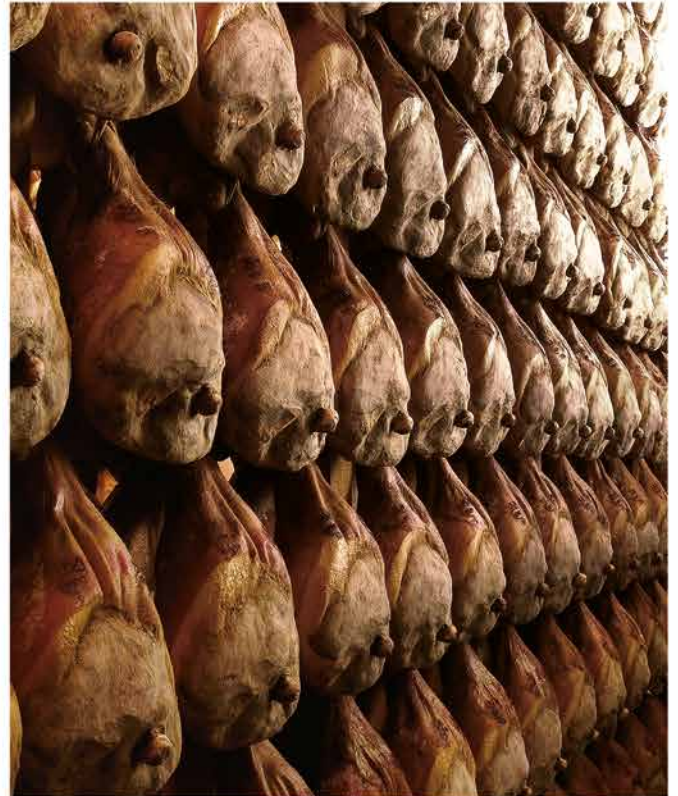


Only a company with a complete supply chain offers direct control on the whole production and guarantees the absolute compliance with all quality parameters.

We carry on with this awareness in all the different phases of ham production. Starting from the selection of raw materials, ageing, the processes of de-boning, slicing and packaging, which are supported by the adoption of the best technologies on the market.

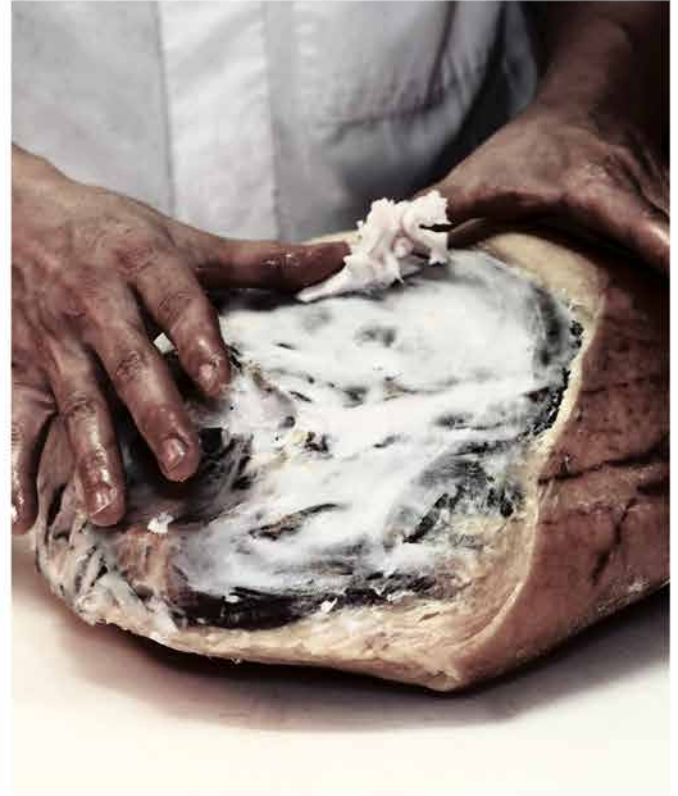
FR

La qualité ne coûte rien, le manque de qualité oui.



Seule une filière complète de production permet le contrôle direct de toute la production et garantit le respect absolu des paramètres de qualité.

C'est la raison pour laquelle nous procédons aux différentes phases de l'élaboration du jambon. D'abord le choix de la matière première, affinage, puis le désossage, le tranchage et le conditionnement obtenus employant la meilleure technologie sur le marché.



EN

Salting and Curing

Salting is a delicate process, it must be made only with the right quality hams to let salt be equally absorbed.

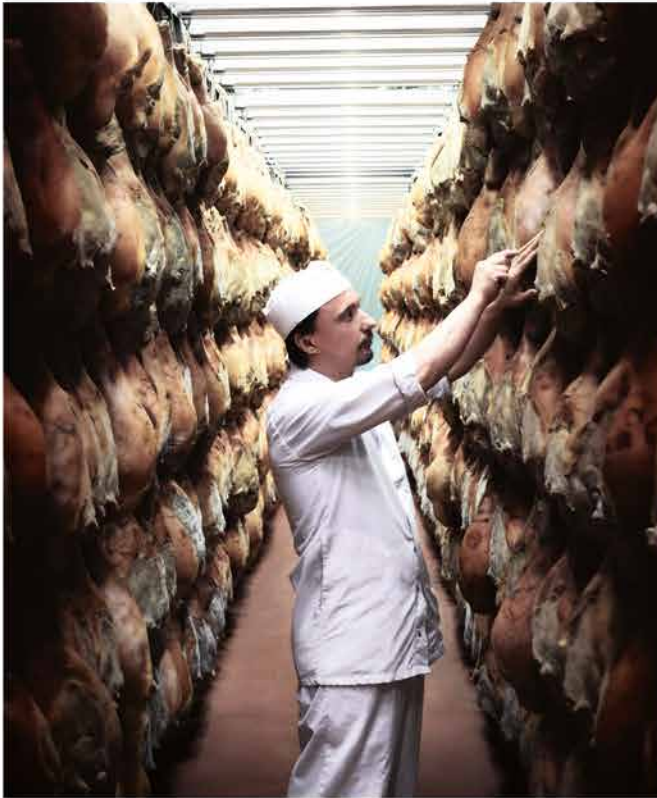
After salting, the factory cellars host the hams ready for curing, which is a slow and very important phase for the enzymatic and biochemical processes.

This is the time in which hams acquire their intense aroma and unmistakable sweet taste renown in the whole world.

Deboning and Slicing

The deboning process occurs only after an accurate selection of seasoned hams, this is the core of our production. Deboning is a delicate and important phase, it must meet our customers' specific taste, cutting and size needs.

In our modern slicing center, we have 2 productive lines able to satisfy the packaging and packing needs required by modern distribution, in full compliance with the most severe regulations for food safety.



FR

Salaison et Affinage

La salaison est une opération très délicate. Pour permettre au sel d'être absorbé uniformément, elle doit être effectuée seulement sur les cuisses de la meilleure qualité.

Les caves de l'établissement abritent ensuite les jambons prêts pour l'affinage, une phase lente et très importante, pendant laquelle se produisent les processus biochimiques et enzymatiques fondamentaux.

C'est en effet à ce moment-là que les jambons prennent leur intense parfum et leur incomparable goût doux apprécié dans le monde entier.

Désossage et Tranchage

C'est seulement après une méticuleuse sélection des jambons déjà affinés que se déroule le désossage, le cœur de notre activité. Une technique très délicate et importante, exécutée pour répondre aux exigences particulières de goût, coupe et taille de chacun de nos clients.

Dans notre centre moderne de tranchage, nous disposons de deux lignes de production en mesure de répondre aux demandes d'emballage et de conditionnement de la distribution moderne, dans le respect des réglementations les plus strictes en matière de sécurité alimentaire.

EN

Most important phases of a one and only company

FR

Les phases les plus importantes d'une unique filière



We guarantee a direct management and a careful control of each productive phase.

Nous sommes donc en mesure de garantir une seule gestion directe et un contrôle rigoureux de chaque phase de production.

All production stages are carried out in our home factories:

Toutes les phases de production sont effectuées dans nos établissements:

Ham factory – Salaison de jambon

San Michele Tiorre - Felino - Via Ghirardi, 4

Licence – Autorisation: CE IT - 1176/L

Ham factory – Salaison de jambon

Langhirano - Via G. di Vittorio, 10

Licence – Autorisation: CE IT - 332/L

De-boning and main warehouse – Désossage et dépôt principal

Offanengo (CR) - Via Pallavicina, 11

Licence – Autorisation: CE IT - 1318/L

Slicing – Tranchage

CG Salumi srl (a socio Unico)

Langhirano - Via Pezzani, 13

Healt Mark – Estampil sanitaire: CE K1R4H

In 2016, a new aging establishment has been added to pre-existing factories: – *En 2016, un nouveau établissement de maturation s'ajoute aux laboratoires existants:*

Ham factory – Salaison de jambon

Langhirano - Via Fanti d'Italia, 1

Licence – Autorisation: CE IT - 23/L





EN

A full product range

San Michele full range of hams is wide and complete to satisfy any different and peculiar need.

A full product range Prosciutto Crudo, Parma DOP or San Daniele DOP, with bone or deboned. Our experience and craftsmanship lead us to fully satisfy any request, offering to our clients **the right ham according to taste, size and ageing.**

FR

Une gamme complète

San Michele propose une gamme de jambons vaste et complète afin de répondre à toutes les exigences, même les plus spécifiques.

Qu'il s'agisse de Jambon Italien, Parma AOP ou San Daniele AOP, avec os ou désossé, notre expérience et notre forte composante artisanale nous permettent de répondre à toute demande et de proposer à nos clients **le meilleur jambon, adéquat quant au goût, à la taille et à l'affinage.**

EN

From italy to the world

Our hams can reach consumer's tables in more than 30 Countries in Europe and in the world, they contribute to spreading and promoting the unique taste of this extraordinary Italian product.

Our factories are allowed to export in USA, Canada, Australia, Argentina, Mexico, Brasil, Costa Rica, Chile, Japan, Hong Kong, Korea, Thailand and Russia.

Salumificio San Michele pays great attention to the export area, and all the activities related to it, with the objective to reinforce our presence in the international markets.

FR

De l'Italie vers le reste du monde

Nos jambons se retrouvent sur les tables des consommateurs de plus de 30 pays en Europe et dans le reste du monde, contribuant de cette façon à transmettre et à promouvoir le goût et le caractère unique de cet extraordinaire produit italien.

Nos établissements sont habilités à exporter vers les États-Unis, le Canada, l'Argentine, le Mexique, le Brasil, le Costa Rica, le Chili, le Japon, Hong Kong, la Corée, le Vietnam, la Thaïlande et la Russie.

Le Salumificio San Michele accorde donc une attention toute particulière à l'exportation, ainsi qu'aux activités s'y rapportant, et a pour objectif de consolider toujours plus à l'avenir sa présence sur les marchés internationaux.

Histoire Italien Innovation
Expérience Qualité
Parma Sécurité
History Safety
Tradition Quality
Parma Prosciutto
Experience
Coeur jambon Italian
Tradition History
Safety Coeur
Innovation Parma
Qualité Jambon Italian
Heart Innovation

