



TERRITORIO TRADIZIONE PERSONE QUALITÀ



MAGGIO
2026



Zuarina è uno dei prosciuttifici più storici di Langhirano, un piccolo paese in provincia di Parma, nominato nel 2015 “Città creativa UNESCO per la gastronomia in Italia”.

Forte di una secolare esperienza nell’arte del “saper fare” il Prosciutto di Parma, custodisce e tramanda i valori autentici della tradizione.

Dal 1860, il Prosciutto Zuarina si distingue per la sua inconfondibile dolcezza ed è apprezzato nelle location più prestigiose di tutto il mondo.



Le distintività che caratterizzano l'alta qualità della proposta Zuarina sono tante e ben integrate dalla valorizzazione del territorio, delle materie prime italiane e delle persone.

Si parte da un'attenta selezione di carne 100% italiana, proveniente da una filiera controllata di proprietà, per proseguire con la massima cura in ogni fase del processo: dalla salatura al lungo e delicato riposo a freddo.



Il disosso Zuarina è da sempre un segno distintivo del nostro saper fare: un valore tangibile che intreccia tradizione e innovazione, in continua evoluzione nella scelta dei materiali, nei processi e nella cura della presentazione, per interpretare al meglio le esigenze del mercato.

Tra le lavorazioni, la legatura manuale dei prosciutti rappresenta l'anima più autentica di Zuarina: un gesto antico che racconta esperienza, competenza e dedizione, esaltando l'unicità di ogni pezzo e donando al prodotto un'estetica inimitabile.

Oggi, a questa tradizione si affianca il disosso "con metodo classico": una nuova proposta che arricchisce la gamma, preservando intatti i valori di qualità e autenticità.

Questa formatura, progettata per garantire uniformità e precisione, assicura una resa ottimale e una presentazione al taglio impeccabile, dove ogni fetta esprime equilibrio, eleganza e continuità.



La lunga stagionatura avviene nella cantina interrata, luogo ideale per favorire la formazione dei profumi e dei colori che contraddistinguono la qualità del prosciutto Zuarina.

Per Zuarina valorizzare le proprie unicità è essenziale, e lo fa con il team dei Brand Ambassador, uomini e donne che rappresentano il volto umano del marchio: raccontano prodotti, filiera e valori con professionalità e coinvolgimento, creando un rapporto diretto con il pubblico.

Grazie alla loro passione e alla formazione dedicata, sono ambasciatori autentici dell'identità Zuarina.





PROSCIUTTO DI PARMA DOP LUNGA STAGIONATURA 30 MESI



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
29171	PROSCIUTTO PARMA DOP 30 MESI C/O ZUARINA	9,5	2	19	180
29170	PROSCIUTTO PARMA DOP 30 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA	7,5	2	15	180



PROSCIUTTO DI PARMA DOP GRAN RISERVA 24 MESI



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
29141	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI C/O ZUARINA	9,5	2	19	180
29142	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI S/O PRESSATO ZUARINA	7	2	14	180
29144	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI S/O ADDOBBO PRONTO TAGLIO ZUARINA	8	2	16	180
29140	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA 7,5+	7,5	2	15	180
29239	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA 8,5+	8,5	2	17	180
29238	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA CLASSICO 7,5+	7,5	2	15	180
29240	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA CLASSICO 8,5+	8,5	2	17	180



PROSCIUTTO DI PARMA DOP STAGIONATURA 20 MESI



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
29251	PROSCIUTTO PARMA DOP 20 MESI S/O PRESSATO ZUARINA 7,5+	7,5	2	15	180
29241	PROSCIUTTO PARMA DOP 20 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA 7,5+	7,5	2	15	180
29243	PROSCIUTTO PARMA DOP 20 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA 8,5+	8,5	2	17	180
29242	PROSCIUTTO PARMA DOP 20 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA CLASSICO 7,5+	7,5	2	15	180
29244	PROSCIUTTO PARMA DOP 20 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA CLASSICO 8,5+	8,5	2	17	180



PROSCIUTTO DI PARMA DOP STAGIONATURA 18 MESI



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
29024	PROSCIUTTO PARMA DOP 18 MESI C/O ZUARINA	10	2	20	180
29008	PROSCIUTTO PARMA DOP 18 MESI S/O PRESSATO ZUARINA	7,5	2	15	180
29084	PROSCIUTTO PARMA DOP 18 MESI S/O ADDOBBO PRONTO TAGLIO ZUARINA	8	2	16	180
29029	PROSCIUTTO PARMA DOP 18 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA 7,5+	7,5	2	15	180
29246	PROSCIUTTO PARMA DOP 18 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA 8,5+	8,5	2	18	180
29245	PROSCIUTTO PARMA DOP 18 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA CLASSICO 7,5+	7,5	2	15	180
29247	PROSCIUTTO PARMA DOP 18 MESI S/O ADDOBBO ZUARINA CLASSICO 8,5+	8,5	2	17	180



PROSCIUTTO ITALIANO ANTICO RUSTICO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
28530	PROSCIUTTO ITALIANO ANTICO RUSTICO C/O ZUARINA	9,5	2	19	180
28528	PROSCIUTTO ITALIANO ANTICO RUSTICO S/O ADDOBBO ZUARINA	8	2	16	180
28529	PROSCIUTTO ITALIANO ANTICO RUSTICO S/O PRESSATO ZUARINA	7	2	14	180

LINEA AFFETTATI



PROSCIUTTO DI PARMA DOP LUNGA STAGIONATURA 30 MESI

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
19351	PROSCIUTTO DI PARMA DOP 30 MESI ZUARINA AFFETTATO	0,09	10	0,90	90



PROSCIUTTO DI PARMA DOP GRAN RISERVA 24 MESI

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
18931	PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI ZUARINA AFFETTATO	0,09	10	0,90	90



CULATTA

La Culatta è un salume italiano d'eccellenza tipico della zona di Parma. Senza conservanti, viene sottoposta a una stagionatura lenta e delicata (almeno 14 mesi). Dalla consistenza morbida e dal colore uniforme in tutte le parti del taglio, offre un gusto dolce e delicato. Tradizionalmente proposta con anchetta, la Culatta è disponibile anche nella versione senza, pensata per offrire al cliente la massima praticità: un prodotto subito pronto all'uso, che unisce comodità e qualità senza compromessi.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
28717	CULATTA CON COTENNA ZUARINA	5,5	1	5,5	180
28716	CULATTA CON COTENNA SENZA ANCHETTA SV ZUARINA	5,4	1	5,4	180



FIOCCO

Il Fiocco di Prosciutto è un salume tipico dell'Emilia occidentale, in particolare della bassa parmense e in alcune zone nella provincia di Piacenza. Il taglio di carne da cui proviene il Fiocco è la noce più piccola di fianco al femore. Si ricava dalla parte più magra della coscia posteriore del suino. Con la rifilatura e la lavorazione si conferisce la tipica forma a goccia. Senza conservanti, la stagionatura del fiocco è lenta, almeno 7 mesi. Il sapore è dolce e delicato, il profumo caratterizzato da note fragranti.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
28735	FIOCCO DI PROSCIUTTO ZUARINA	2,5	2	5	180
28736	FIOCCO DI PROSCIUTTO METÀ SV ZUARINA	1,25	4	5	180

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
28910	PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP C/O ZUARINA	9,5	2	19	180
28912	PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP S/O ADDOBBO TV ZUARINA	7,5	2	15	180
28911	PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP S/O PRESSATO TV ZUARINA	7,5	2	15	180



CONFEZIONI

I prosciutti, il fiocco e la culatta Zuarina trovano la loro massima espressione nelle pregiate scatole di legno che li custodiscono ed esaltano. Un packaging ricercato, pensato per valorizzare l'eccellenza del prodotto e trasformare ogni momento in un'esperienza di qualità e tradizione.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE(gg)
29165	PROSCIUTTO PARMA DOP C/O 18 MESI SCATOLA LEGNO ZUARINA	9,5	1	9,5	180
29175	PROSCIUTTO PARMA DOP C/O 24 MESI SCATOLA LEGNO ZUARINA	9,5	1	9,5	180
29179	PROSCIUTTO PARMA DOP C/O 30 MESI SCATOLA LEGNO ZUARINA	9,5	1	9,5	180
28737	FIOCO DI PROSCIUTTO SCATOLA LEGNO ZUARINA	2,5	1	2,5	180
28770	CULATTA CON COTENNA SCATOLA LEGNO ZUARINA	5,5	1	5,5	180





Per l'importante percorso storico e commerciale affrontato, il marchio Zuarina ha ottenuto l'iscrizione nel registro dei Marchi Storici di Interesse Nazionale.



Zuarina S.p.A.
Via Cascinapiano, 4,
43013 Langhirano (PR)
Tel. + 39 0521 861096

www.zuarina.it

