



PROSCIUTTO ARTIGIANALE DAL 1976
www.casagraziano.com

CASA GRAZIANO CARTELLA STAMPA TASTE 2024

Ci trovi allo stand P (come Prosciutto) n. 39 Padiglione Centrale Piano Terra

Chi è Casa Graziano?

Per raccontare l'azienda Casa Graziano bisogna partire dalle persone: Casa è il cognome della nostra famiglia e Graziano è il nome del fondatore che, nel 1976 insieme alla moglie Luisa, ha dato inizio al suo sogno.

"La produzione di un prosciutto di eccellenza, dalle caratteristiche uniche e inconfondibili, è da sempre la missione della nostra famiglia. Una Passione che ho scoperto da giovane, quando a 18 anni iniziai a lavorare in un prosciuttificio per potermi pagare le vacanze, e che da allora non mi ha più lasciato.

Nel 1976, assieme a mia moglie Luisa, ho potuto finalmente realizzare il sogno di creare la nostra Azienda: la nostra Casa! E da allora la nostra Passione si è trasmessa con la stessa energia ai nostri figli Simone e Andrea e magari, un giorno, proseguirà con i nostri nipoti.

"Casa", per noi, non è solo un cognome: è soprattutto un valore in cui ci riconosciamo e che vogliamo condividere con Voi attraverso i nostri Prosciutti.

Di prosciutti ce ne sono tanti...ma nessun Crudo è come Casa Graziano..."

Questo racconta Graziano quando descrive l'azienda da lui fondata e oggi portata avanti dai due figli Simone e Andrea Casa.

3 Buoni Motivi per scegliere il nostro Prosciutto Artigianale che è:

1) Unico come le nostre mani

Siamo una delle ultime aziende artigianali nella produzione del Prosciutto di Parma. Ma cosa significa essere artigiani? Essere artigiani significa che come famiglia partecipiamo direttamente alle fasi di produzione e di stagionatura dei prosciutti garantendo personalmente la qualità e la genuinità del nostro prosciutto.

Abbiamo la fortuna di avere uno stabilimento produttivo moderno, in linea con i più elevati standard igienici e di sicurezza, ma alcuni dei passaggi principali della lavorazione e della stagionatura li abbiamo volutamente mantenuti "manuali" per dare modo alle nostre mani e alla nostra esperienza di fare la differenza. Solo così siamo certi di poterVi offrire un prodotto unico nel suo genere.

La selezione delle materia prima è fatta seguendo gli standard più rigorosi lavorando con allevamenti e macelli selezionati che visitiamo personalmente; ogni prosciutto viene salato singolarmente a mano, la stagionatura è naturale grazie alle 64 finestre delle nostre cantine aperte regolarmente e il controllo di ogni singolo prosciutto è accurato per ottenere un prosciutto artigianale assolutamente genuino, 100% senza nitriti e nitrati aggiunti, glutine, lattosio e allergeni, adatto ad ogni tipo di dieta.

Casa Graziano s.r.l.

Strada Massese, 29 Capoponte di Tizzano Val Parma (PR) 43028 - ITALY
+39 (0)521.855023 - info@casagraziano.com - www.casagraziano.com



PROSCIUTTO ARTIGIANALE DAL 1976

www.casagraziano.com

Carne suina proveniente da allevamenti selezionati, (poco) sale marino, la nostra passione e tanta pazienza, sono i soli ingredienti che rendono unico il nostro Prosciutto.

2) Profumato come l'aria di collina

I nostri prosciutti nascono nell'Alta Val Parma. La nostra cantina si trova nel Comune Montano di Tizzano Val Parma, all'interno della "Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino Tosco-Emiliano" e alle porte del Parco Naturale dei "100 laghi". Qui il vento marino raccoglie i profumi puri dei monti e, attraverso lo scorrere paziente del tempo, li cede ai nostri prosciutti sapientemente appesi a stagionare. Nei Prosciutti Casa Graziano trovi tutta la ricchezza e i sapori del nostro territorio: note uniche che solo la sapiente mano dell'uomo sa trasmettere, attraverso gesti segreti tramandati di generazione in generazione.

Il nostro prosciuttificio si trova sul percorso dell'antica via del sale, oggi Cammino via di Linari, testimonianza storica di un territorio da sempre vocato alla lavorazione del prosciutto. Il nostro paese si chiama Capoponte, piccola frazione sulle colline di Parma, che come suggerisce il nome è crocevia tra due torrenti, il torrente Parma e il torrente Parmossa che agevolano il flusso delle miti correnti d'aria provenienti da sud-est (il famoso vento marino proveniente dal Mar Tirreno) indispensabili per la stagionatura naturale del prosciutto. In questo luogo incontaminato, dove il vento marino raccoglie i profumi puri delle colline, stagiona il nostro Prosciutto dal profumo che si fa ricordare.

3) Dolce come un bacio

La dolcezza è una delle caratteristiche distintive del nostro prosciutto.

Il dolce è uno dei tratti sensoriali più piacevoli ed appaganti fin dall'infanzia.

Assaporare una fetta di Prosciutto Casa Graziano, morbida e profumata, è come il piacere di un bacio...
#ilbaciopiudolce

Lavorando con poco sale ed usando cosce di maiale di dimensioni importanti e con il giusto bilanciamento tra parte grassa e magra, riusciamo ad offrirti un prosciutto molto equilibrato che ti appagherà con la sua dolce scioglievolezza lasciandoti un piacevole senso di acquolina in bocca. Resistere alla seconda fetta ti sarà molto difficile. Vieni a provare al nostro stand: P(come Prosciutto) / 39 Piano Terra - Padiglione Centrale.

Le nostre Certificazioni e Autorizzazioni all'esportazione

Siamo certificati BRC, IFS ed autorizzati ad esportare nei seguenti paesi terzi: Stati Uniti, Canada, Australia, Giappone, Hong Kong, Thailandia.

Descrizione dei prodotti presentati a Taste 2024

1) I nostri Prosciutti Artigianali

- Prosciutto Crudo Italiano "Cuor di Casa" - "Le cose migliori vengono dal Cuore"

Dal Cuore della Food Valley...Dal Cuore dell'Appennino Parmense.. Dal Cuore di Casa Graziano...Nasce...

"Cuor di Casa"

IL Prosciutto Crudo Italiano Artigianale a Lunga Stagionatura che conquisterà la Tua Tavola e il Tuo Cuore!

Casa Graziano s.r.l.

Strada Massese, 29 Capoponte di Tizzano Val Parma (PR) 43028 - ITALY
+39 (0)521.855023 - info@casagraziano.com - www.casagraziano.com



PROSCIUTTO ARTIGIANALE DAL 1976

www.casagraziano.com

Cuor di Casa è un prosciutto crudo fatto con solo le migliori carni italiane, selezionate dalla nostra famiglia, e lavorato artigianalmente secondo la tradizione dell'Appennino Parmense.

L'affinamento dei suoi profumi e del suo sapore unico si ottiene con una lunga stagionatura naturale di almeno 30 mesi nella Cantina di Stagionatura Casa Graziano sulle colline di Tizzano Val Parma.

In Cuor di Casa ritrovi tutto il Sapere, e soprattutto il Cuore, di una famiglia di "prosciuttai" che da oltre quarant'anni mette la propria Passione e il proprio Amore nella lavorazione del prosciutto crudo.

La stagionatura minima del "Cuor di Casa" è di 30 mesi e può arrivare fino a 40 mesi.

Prosciutto Crudo Italiano. Ingredienti: carne di suino, sale. Pezzatura media indicativa: kg 10,5+ Stagionatura: oltre 30 mesi. Peso indicativo 11+ kg.

- Prosciutto di Parma "30 e lode" - "Siamo andati oltre per darvi il Massimo"

Dedicato ai clienti più esigenti alla ricerca di un gusto ricercato che si fa ricordare, un prosciutto stagionato naturalmente per oltre 24 mesi nell'"Antica Stagionatura Casa Graziano" a 700 metri di altitudine a Lagrimone ai piedi del Monte Fusso nel Comune Montano di Tizzano Val Parma lungo l'antica Via del Sale, oggi Cammino storico "Via di Linari".

Solo i nostri migliori prosciutti, dopo un'accurata selezione, diventano 30 e Lode: una produzione limitata che deve il suo pregio alla lunga stagionatura nell'antica cantina di famiglia dove, fin dal 1954 tra il sasso a vista delle pareti e le scalere in legno, si è tramandata una storia di Qualità fatta di maestria umana, natura e lento trascorrere del tempo. È nel cuore dell'Appennino Parmense, alle porte del Parco dei 100 laghi (Riserva della Biosfera Unesco), in una cantina a 700 metri di altezza sul livello del mare, che lasciamo riposare per oltre 24 mesi i nostri prosciutti, affinché possano lentamente respirare quell'aria di montagna e quei valori antichi che li renderanno un prodotto di Qualità Superiore. Siamo andati Oltre i consueti tempi di stagionatura per darvi il Massimo in quanto a sapore e qualità del prodotto: un motivo in più per amare il nostro Prosciutto di Parma e lasciarsi conquistare dal suo gusto.

Prosciutto di Parma – Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del Regolamento (CE) n. 1107/96 Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Ingredienti: carne di suino, sale.

Il prosciutto di parma è 100% senza nitriti e nitrati aggiunti, glutine, lattosio e allergeni. Pezzatura media indicativa: kg 10,5+ Stagionatura: oltre 24 mesi

- Prosciutto di Parma "Gran Riserva" - "Nel Rispetto del Tempo il Segreto della Bontà"

Per i palati più raffinati un prosciutto nobile e generoso. Da suini italiani una selezione rigorosa su cosce di pregio adatte a supportare una lenta e prolungata stagionatura, affinché il prodotto possa acquisire dolcezza e fragranza. Gran Riserva Casa Graziano è un prosciutto morbido, dolce e profumato con una bella consistenza e marezatura. Ci piace descrivere il suo gusto come l'emozione e la dolcezza di un bacio: il bacio più dolce.

Gran Riserva Casa Graziano è disponibile in tre diverse stagionature: 18-20 e 24 mesi.

Casa Graziano s.r.l.

Strada Massese, 29 Capoponte di Tizzano Val Parma (PR) 43028 - ITALY
+39 (0)521.855023 - info@casagraziano.com - www.casagraziano.com



PROSCIUTTO ARTIGIANALE DAL 1976

www.casagraziano.com

Prosciutto di Parma – Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del Regolamento (CE) n. 1107/96 Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Ingredienti: carne di suino, sale. Il prosciutto di parma è 100% senza nitriti e nitrati aggiunti, glutine, lattosio e allergeni.. Pezzatura media indicativa: kg 9,5+/10,5+. Stagionatura: 18/24 mesi.

2) Altri prodotti: La dispensa di Casa

Non solo prosciutti di Parma fatti ancora secondo tradizione artigiana ma anche un'attenta selezione di salumi 100% italiani che seguono la stessa lavorazione del prosciutto:

- cosce di suini allevati e macellati in italia di primissima scelta;
- sale marino;
- stagionatura naturale nelle nostre cantine e tempo per una Dispensa di Casa sempre ben fornita!

- Gran Culatta Casa Graziano - “Dal cuore del prosciutto il gusto dell’italianità.”

Dalle migliori cosce, la parte più nobile del prosciutto: morbida e dolce, per un gusto inconfondibile. Solo cosce di suini italiani, poco sale, tempo e aria pura delle nostre colline che consente l’ideale stagionatura naturale del prodotto. Scopri il gusto della Gran Culatta Casa Graziano il giusto mix di personalità che stuzzica il palato e non stanca, quel tocco di originalità per arricchire i tuoi taglieri di salumi italiani.

Culatta con cotenna. Origine: Italia. Ingredienti: coscia di suino, sale. Pezzatura media indicativa: kg 5+. Stagionatura: 14+ mesi.

- Spalla Cruda Casa Graziano

Da suini italiani la tradizione di una lavorazione artigianale dell'arto anteriore del maiale che ricorda il passato.

Spalla Cruda Stagionata. Origine: Italia. Ingredienti: coscia di suino, sale. Pezzatura media indicativa: kg 7+. Stagionatura: 16+ mesi.

Clicca Qui per maggiori informazioni su Azienda e Prodotti

https://www.dropbox.com/s/cl/fi/bn25u2f29c35gwyk1qvbi/Prodotti-Casa-Graziano-Prosciutto-Artigianale_Taste-2024.pdf?rlkey=paosic3s8c7ite13yqj15yjji&dl=0

Sito e social network

link del sito internet: www.casagraziano.com

profilo Instagram: <https://instagram.com/casagrazianoprosciutto/>

pagina facebook: <https://www.facebook.com/CasaGrazianoProsciutto>

profilo twitter/X: <https://twitter.com/casagrazianoham>

profilo LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/casa-graziano-prosciutto/>

Casa Graziano s.r.l.

Strada Massese, 29 Capoponte di Tizzano Val Parma (PR) 43028 - ITALY
+39 (0)521.855023 - info@casagraziano.com - www.casagraziano.com



PROSCIUTTO ARTIGIANALE DAL 1976

www.casagraziano.com

Dicono di Noi

Guida Grandi Salumi del Gambero Rosso - Gennaio 2023

<https://www.casagraziano.com/guida-grandi-salumi-gambero-rosso/>

Articolo Cucina Italiana - Gennaio 2022

<https://www.casagraziano.com/la-cucina-italiana-parla-di-noi/>

Guida Salumi 2021 - Dicembre 2020

<https://www.casagraziano.com/guida-i-salumi-ditalia-2021/>

La nostra storia in 2 minuti di video

<https://www.youtube.com/watch?v=DgwVHgZN2IE>

I nostri Tutorial

<https://www.casagraziano.com/tutorial/>

- 1) Perché scegliere un Prosciutto crudo artigianale?**
- 2) Come si riconosce un prosciutto crudo di qualità?**
- 3) Come si affetta il prosciutto crudo con l'affettatrice a volano?**
- 4) Come si conserva il prosciutto crudo?**

3 parole per riassumere la nostra azienda

Artigianalità, Passione e Famiglia.

A disposizione per maggiori informazioni

Federica Madureri

Marketing e Pubbliche Relazioni

federica@casagraziano.com

tel 3356076536



PS: se poi hai voglia di venire a visitarci in azienda ti aspettiamo volentieri.

Organizziamo visite guidate <https://www.casagraziano.com/ospitalita/visite-guidate/>

e disponiamo di un carinissimo B&B a due passi dal nostro prosciuttificio per una pausa di relax in Appennino Parmense <https://www.casagraziano.com/ospitalita/bed-and-breakfast/>

Casa Graziano s.r.l.

Strada Massese, 29 Capoponte di Tizzano Val Parma (PR) 43028 - ITALY
+39 (0)521.855023 - info@casagraziano.com - www.casagraziano.com