



Eli Prosciutti S.p.A - Via per Parma, 73 - 43029 Traversetolo Parma (Italia)
Tel: +39.0521.844407 - Fax: +39.0521.342505 - mail: info@eliprosciutti.it

I nostri valori

Eli prosciutti nasce negli anni 2000, per volere della famiglia Dalla Bona che dal 1950 occupa un posto di rilievo nella lavorazione e commercializzazione del Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

La dedizione per il mondo alimentare, l'esperienza accumulata negli anni, il desiderio di diversificare, pur mantenendo uno stretto contatto col mondo agricolo, ha portato negli anni '80 all'approccio con la realtà del prosciutto D.O.P., da lì, a decidere di avviare un'attività produttiva, a completamento e continuità di un'esperienza decennale, il passo è stato breve.

La passione per la trasformazione di una materia 'viva', come carne e latte, la determinazione nel portare avanti le proprie scelte imprenditoriali, il coraggio di crescere in un mercato difficile, puntando sull'alta qualità del prodotto, sul servizio, e sulla massima disponibilità alle esigenze della clientela, costituiscono i valori cardine del nostro operare.

Crediamo che sia importante oggi, non solo vendere un prodotto, ma trasmettere un modo di lavorare e di vivere, frutto di lunghi anni di esperienza e di educazione familiare.

Azienda

A Traversetolo (PR) ha sede lo stabilimento dove si produce il prosciutto di Parma, ottenuto da una lavorazione lenta, accurata e dolce, tradizionale, ma in un ambiente nuovo e tecnologicamente avanzato.

Il prosciutto di Parma viene venduto ad una stagionatura media di 18 mesi; i canali di vendita maggiormente utilizzati sono il dettaglio, la ristorazione di alto livello e quella parte di DO e GDO che presta rigorosa attenzione all'alta qualità del prodotto.

Nel 2006 la famiglia Dalla Bona ha acquistato uno stabilimento a San Daniele del Friuli dove si produce il prosciutto tipico detto " Prosciutto San Daniele".

Questa realtà esiste da tre generazioni, una piccola lavorazione artigianale, con grande cura alla produzione del prosciutto. Anche in questo caso il prodotto stagionato viene spedito a 16/18 mesi e il canale di vendita è lo stesso del Parma, cioè clientela esigente ed altamente selezionata.

La produzione di prodotti tipici

La nostra produzione segue un disciplinare rigoroso, conforme alle norme dettate dai Consorzi del Prosciutto di Parma e del Prosciutto di San Daniele.

[Visualizza il Company Profile](#)

