

1922

la Cantina di
UMBERTO E ROSA



Catalogo Linea 1922 | 1922 Line Catalogue

— 1922 —

la Cantina di
UMBERTO E ROSA

Nei primi anni '20,
da Umberto e Rosa ogni domenica è festa.
I salumieri arrivano dalla città per scegliere i
prodotti da esporre nelle loro vetrine.

Tra una trattativa e una chiacchiera,
una fetta di salume e un buon bicchiere di vino,
si fa presto ad arrivare a sera:
“tutti seduti alla stessa tavola”.



*Back in the early '20s Sundays
were always a special day for Umberto and Rosa.
This was when the deli owners would arrive from the city
to select the products to display in their windows.*

*Between doing business and catching up on the latest local news
over a slice of salami and nice glass of wine,
it did not take much for everyone to end up
“sitting down together at the same table” by evening.*



SALAME GRAN RISERVA GRAN RISERVA SALAMI



SALAME GRAN RISERVA - COD. 008

Solo da carni suine fresche italiane
Pezzatura: circa 750/900 g
Insacco: in budello naturale gentile di suino
Stagionatura media: non inferiore ai 90 gg
Conservazione: in luogo fresco

SENZA COLTURE STARTER
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
SENZA GRASSI AGGIUNTI
LEGATURA FATTA A MANO

Solo “trito di banco”, poco sale e pepe nero in grani sono gli ingredienti che compongono questo Salame, ai quali si aggiunge una lunga stagionatura naturale di non meno di 90 giorni controllata quotidianamente dai nostri mastri stagionatori.

GRAN RISERVA SALAMI - COD. 008

Only from fresh Italian pork
Weight: approx. 750/900 g
Casing: natural “gentile” pork casing
Average maturation: no less than 90 days
Storage instructions: store in a cool place

NO STARTER CULTURES
NO ADDED SUGAR
NO ADDED FAT
HAND TIED

Quality ‘trito di banco’ mince, a little salt and crushed black pepper are the only ingredients that go into this salami, which then undergoes a long natural maturation process for a minimum of 90 days, monitored daily by our master curers.



SPALLA DI SAN SECONDO SAN SECONDO COOKED SHOULDER



SPALLA DI SAN SECONDO COTTA DISOSSATA INTERA - COD. 120

Solo da carni suine fresche italiane
Pezzatura: circa 6,8/8,5 kg
Insacco: in vescica naturale di bovino
Confezione: sottovuoto
Conservazione: da 0°C a +7°C
TMC totale: 150 gg

COTTA DISOSSATA A METÀ - COD. 121

Solo da carni suine fresche italiane
Pezzatura: circa 3,4/4,2 kg
Insacco: in vescica naturale di bovino
Confezione: sottovuoto
Conservazione: da 0°C a +7°C
TMC totale: 120 gg

SALATA A MANO LEGATURA FATTA A MANO

Il taglio di carne utilizzato è particolarmente pregiato: comprende sia la spalla che la coppa del maiale. Una volta speziata con aromi naturali e sale marino, la Spalla viene insaccata in una vescica di bue, legata manualmente e posta in stagionatura per un periodo di circa 15 giorni. Viene poi cotta in acqua e confezionata sottovuoto.

COOKED AND DE-BONED, WHOLE - COD. 120

*Made only from fresh Italian pork
Weight: approx. 6.8/8.5 kg
Casing: natural beef bladder
Packaging: vacuum packed
Storage instructions: store between
0°C and +7°C
Total shelf life: 150 days*

COOKED AND DE-BONED, HALF - COD. 121

*Only from fresh Italian pork
Weight: approx. 3.4/4.2 kg
Casing: natural beef bladder
Packaging: vacuum packed
Storage instructions: store between
0°C and +7°C
Total shelf life: 120 days*

HAND SALTED HAND TIED

This product is made using a particularly choice cut of pork containing both the shoulder and the neck of the pig. Once seasoned with natural flavourings and sea salt, the Spalla is stuffed into an ox bladder, hand tied and left to mature for around 15 days. It is then cooked in water and vacuum packed.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ HIGH QUALITY COOKED HAM



C'era una volta il prosciutto cotto...

Chi aveva la fortuna di assaggiarlo, percepiva in ogni fetta la morbidezza della carne abilmente frollata, cotta lentamente, senza fretta, e una dolcezza irresistibile. Era veramente una festa per il palato dei golosi!

C'era una volta il prosciutto cotto...

Chi aveva la fortuna di assaggiarlo, percepiva in ogni fetta la morbidezza della carne abilmente frollata, cotta lentamente, senza fretta, e una dolcezza irresistibile. Era veramente una festa per il palato dei golosi!



PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ COD. 6041

Pezzatura: circa 10/11 kg

Confezione: Confezionato sottovuoto in accoppiati plastici e alluminio

Conservazione: da 0°C a +4°C

TMC totale: 180 gg

Una piccola e selezionata produzione fatta utilizzando le cosce più pesanti, da maiali 100% italiani, lavorate artigianalmente seguendo l'antica ricetta ideata dal Cavalier Umberto.

Le cosce utilizzate hanno caratteristiche di pezzatura e marezzatura straordinarie per donare morbidezza e fragranza, la salina utilizzata per l'aromatizzazione è prodotta tramite infusione di una miscela di spezie intere per rendere la carne delicata e digeribile, la cottura è lenta ed effettuata in forni tradizionali che possono contenere poche decine di pezzi per volta.

HIGH QUALITY COOKED HAM COD. 6041

Weight: approx. 10/11 kg

Packaging: Vacuum-packed in plastic and aluminium multilayer packaging.

Storage instructions: store between 0°C and +4°C

Total shelf life: 180 days

A small, selected production made using the heaviest haunches, from 100% Italian pigs, with artisan processing that follows the ancient recipe created by Cavalier Umberto.

The haunches feature exceptional weight and marbling that bestow tenderness and aroma. The brine used for flavouring is made from the infusion of a blend of whole spices to make the meat delicate and digestible.

The slow cooking takes place in traditional ovens that can hold just a few dozen pieces at a time.

PANCETTA DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL PANCETTA



PANCETTA DELLA TRADIZIONE INTERA - COD. 308

Solo da carni suine fresche italiane
Pezzatura: circa 5/5,5 Kg
Stagionatura media: non inferiore ai 10 mesi
Conservazione: in luogo fresco

PANCETTA DELLA TRADIZIONE A METÀ - COD. 307

Solo da carni suine fresche italiane
Pezzatura: circa 2,4/2,7 Kg
Stagionatura media: non inferiore ai 10 mesi
Confezionamento: sottovuoto
Conservazione: da +2°C a +7°C
TMC totale: 180 gg

SALATA A MANO LUNGA STAGIONATURA SOLO DALLA SELEZIONE DEI TAGLI PIÙ PESANTI

Solo i pancettoni più pesanti vengono selezionati per la produzione di questo salume straordinario, stagionato quasi un anno. L'estrema fragranza e dolcezza dovuta all'utilizzo di pochissimo sale ci regalano un'esperienza indimenticabile.

TRADITIONAL PANCETTA, WHOLE - COD. 308

Only from fresh Italian pork
Weight: approx. 5/5.5 kg
Average maturation: no less than 10 months
Storage instructions: store in a cool place
Conservazione: in luogo fresco

TRADITIONAL PANCETTA, HALF - COD. 307

Only from fresh Italian pork
Weight: approx. 2.4/2.7 kg
Average maturation: no less than 10 months
Packaging: vacuum packed
Storage instructions: store between +2°C and +7°C
Total shelf life: 180 days

HAND SALTED LONG MATURATION PERIOD MADE ONLY FROM THE HEAVIEST CUTS

Only the heaviest cuts of pork belly are used to create this extraordinary product, which is matured for almost a year. Thanks to the small amount of salt we add, this product is incredibly fragrant and mild: an unforgettable taste sensation.

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI
PARMA HAM PDO 24 MONTHS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP
CON OSSO
STAGIONATURA MINIMA 24 MESI
- COD. 405

Solo da cosce suine fresche italiane che seguono il disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma DOP
Pezzatura: circa 10/11,5 kg
Stagionatura media: non inferiore ai 24 mesi
Conservazione: in luogo fresco

GRANDE DOLCEZZA
E FRAGRANZA

Per questo prodotto si selezionano le cosce più grandi, più belle e dalla cassa più alta. Dopo il 18° mese di stagionatura, avviene la seconda selezione, mediante un'accurata puntatura. Il Prosciutto di Parma del Cavalier Umberto Boschi ha una dolcezza e una fragranza inconfondibili merito di una stagionatura non inferiore ai 24 mesi.

PARMA HAM PDO
ON THE BONE
MINIMUM MATURATION 24 MONTHS
- COD. 405

Only from fresh Italian pork haunches that comply with the production regulations of Parma Ham PDO.
Weight: approx. 10/11.5 kg
Average maturation: no less than 24 months
Storage instructions: store in a cool place

EXTREMELY MILD
AND FRAGRANT

For this product we select the largest, finest and most fully rounded haunches. After maturing for 18 months, we then select only those haunches that have matured correctly.
Cavalier Umberto Boschi's Parma Ham has an unmistakable mildness and fragrance from being allowed to mature for a minimum of 24 months.

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI
PARMA HAM PDO 24 MONTHS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISSOSTATO PRESSATO
STAGIONATURA MINIMA 24 MESI
- COD. 430D

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISSOSTATO ADDOBBO
STAGIONATURA MINIMA 24 MESI
- COD. 432D

Solo da cosce suine fresche italiane
 che seguono il disciplinare di produzione
 del Prosciutto di Parma DOP
 Pezzatura: circa 8,2/9 kg
 Stagionatura media: non inferiore ai 24 mesi
 Confezionamento: sottovuoto
 Conservazione: ad una temperatura < +10C°
 TMC totale: 180 gg

GRANDE DOLCEZZA
E FRAGRANZA

Al 24° mese il Prosciutto viene disossato e
 pelato a coltello con grande attenzione, per
 garantire un prodotto già pronto per essere
 affettato sottilmente e degustato.

PARMA HAM PDO,
DEBONED AND PRESSED
MINIMUM MATURATION 24 MONTHS
- COD. 430D

PARMA HAM PDO
DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED),
MINIMUM MATURATION 24 MONTHS
- COD. 432D

Only from fresh Italian pork haunches
 that comply with the production regulations
 of Parma Ham PDO
 Weight: approx. 8.2/9 kg
 Average maturation: no less than 24 months
 Packaging: vacuum packed
 Storage instructions: < +10C°
 Total shelf life: 180 days

EXTREMELY MILD
AND FRAGRANT

After 24 months, the hams are deboned and
 derinded carefully using a knife, so that the product
 is ready to be sliced finely for tasting.

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI
PARMA HAM PDO 30 MONTHS



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
CON OSSO
STAGIONATURA MINIMA 30 MESI
- COD. 407**

Solo da cosce suine fresche italiane
che seguono il disciplinare di produzione
del Prosciutto di Parma DOP
Pezzatura: circa 10/11 Kg
Stagionatura media: non inferiore ai 30 mesi
Conservazione: in luogo fresco

**STAGIONATURA PREMIUM
FRAGRANZA AL TOP**

Siamo di fronte ad un vero capolavoro dell'arte
salumiera italiana e più precisamente di quella
emiliana. La selezione scrupolosissima di
questo Prosciutto porta ad un risultato finale
che lascia a bocca aperta.
Da provare tagliato a coltello!

**PARMA HAM PDO
ON THE BONE
MINIMUM MATURATION 30 MONTHS
- COD. 407**

*Only from fresh Italian pork haunches
that comply with the production regulations
of Parma Ham PDO
Weight: approx. 10/11 kg
Average maturation: no less than 30 months
Storage instructions: store in a cool place*

**PREMIUM MATURATION
OPTIMUM FLAVOUR**

*This is a true masterpiece of the Italian - and
specifically Emilian - deli-meat tradition.
The rigorous selection criteria for this ham makes
for a finished product to exceed all expectations.
Best enjoyed knife-cut.*



PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI PARMA HAM PDO 30 MONTHS



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
CON OSSO
STAGIONATURA MINIMA 30 MESI
IN CASSETTA - COD. 407R**

Solo da cosce suine fresche italiane
che seguono il disciplinare di produzione
del Prosciutto di Parma DOP

Pezzatura: circa 10/11 kg

Stagionatura media: non inferiore ai 30 mesi

Conservazione: in luogo fresco

**STAGIONATURA PREMIUM
CONFEZIONE ESCLUSIVA**

Non solo per un regalo ma anche per
impreziosire la vetrina del vostro negozio.
Una scatola in legno prestigioso avvolge
questo nostro capolavoro.

**PARMA HAM PDO
ON THE BONE
MINIMUM MATURATION 30 MONTHS
IN PRESENTATION BOX
- COD. 407R**

**PREMIUM MATURATION
EXCLUSIVE PACKAGING**

Only from fresh Italian pork haunches
that comply with the production regulations
of Parma Ham PDO.

Weight: approx. 10/11 kg

Average maturation: no less than 30 months

Storage instructions: store in a cool place

Not only does this product make a perfect gift, but
it will also look stunning in your shop window.
Our masterpiece beautifully displayed in an
elegant wooden box.

- 1922 -

la Cantina di
UMBERTO E ROSA



Umberto Boschi forte dell'esperienza nell'azienda di famiglia,
si getta anima e corpo in un nuovo progetto:
creare la propria realtà produttiva di Salumi tipici della zona di Parma.

Nel 1922 affiancato dalla moglie, da un piccolo
gruppo di amici e fidati collaboratori, fonda il salumificio che
successivamente si chiamerà Cav. Umberto Boschi.

*Armed with his experience in the family business,
Umberto Boschi threw himself body and soul into a new project:
to build his own traditional deli-meat company in the Parma region.*

*In 1922, together with his wife and a small group
of friends and loyal partners, he set up the deli-meat factory
that was to become Cav. Umberto Boschi.*

Scopri gli altri prodotti sui cataloghi
Linea Classica, Linea Nera, Linea Affettati Le Golosie
oppure sul sito internet www.umbertoboschi.it



*Discover more of our products from the
Classic, Black and Sliced-deli Meats Le Golosie lines,
or visit our website www.umbertoboschi.it*





Cav. Umberto Boschi S.p.A.

Via Aldo Moro, 3/A - 43035 Felino - Parma - Italy
www.umbertoboschi.it - info@umbertoboschi.it
T. +39 0521 836724 - F. +39 0521 836933