

# 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 CON OSSO - COD. 110  
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.

**SAN SECONDO  
COOKED SHOULDER  
COOKED ON THE BONE - COD. 110  
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.*



## 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.boschi.it](http://www.boschi.it)



*Discover more of our products from the  
Classic, Black and Sliced-deli Meats Le Golosie lines,  
or visit our website [www.umbertoboschi.it](http://www.umbertoboschi.it)*







**Cav. Umberto Boschi S.p.A.**

Via Aldo Moro, 3/A - 43035 Felino - Parma - Italy

[www.umbertoboschi.it](http://www.umbertoboschi.it) - [info@umbertoboschi.it](mailto:info@umbertoboschi.it)

T. +39 0521 836724 - F. +39 0521 836933