



CATALOGO DI NATALE
2017

PARMA 1965

Tutto è cominciato nel lontano 1965 quando Severino Romani, papà di Silvano, la mamma Bruna e il fratello Ugo aprono la prima bottega a San Lazzaro a Parma.

In questi 50 anni le aperture dei negozi si sono succedute nel tempo e così oggi Silvano Romani è diventato una realtà economica di rilievo, che vanta molteplici salumerie e diverse collaborazioni e partnership.

Silvano Romani è un imprenditore parmigiano, punto di riferimento nel settore dei prodotti tipici, la cui grande passione è quella di ricercare le lavorazioni artigianali, i prodotti buoni "di una volta", i profumi e i sapori autentici. Selezionatore di prodotti d'eccellenza e degustatore attento di salumi e formaggi, propone alla sua clientela anche vini e drogheria di alta qualità del territorio emiliano e le migliori proposte artigianali a livello nazionale.

La sua azienda è specializzata nella regalistica natalizia e questo è il suo catalogo, completato in modo dettagliato dal listino allegato.

SALUMERIA
ROMANI



IL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il Parmigiano Reggiano DOP racchiude in sé un viaggio unico e straordinario lungo nove secoli, che si compie ancora oggi negli stessi luoghi e con la stessa tecnica.

Le sue origini risalgono al Medioevo, quando presso i monasteri benedettini e cistercensi di Parma e di Reggio Emilia comparvero i primi caselli: grazie all'abbondanza di corsi d'acqua e di ampi pascoli, in questa zona si diffuse la produzione di un formaggio a pasta dura, ottenuto attraverso la lavorazione del latte in ampie caldaie. I maestri casari continuano a produrre oggi questo formaggio con gli stessi sapienti gesti rituali, con il latte pregiato della zona d'origine, il caglio naturale, il sale e nessun additivo, in modo artigianale, conservando inalterato il metodo di lavorazione e l'altissimo livello qualitativo del formaggio, garantiti da norme precise, applicate con rigida autodisciplina di conformità e con rigoroso controllo.

Vi presentiamo la nostra proposta, che trovate completa di pesi e prezzi nel listino allegato.



PARMIGIANO REGGIANO DOP

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Parmigiano Reggiano DOP 28-30 mesi

Parmigiano Reggiano DOP 36-40 mesi Stravecchio

Parmigiano Reggiano DOP Vacche Brune

Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse

Parmigiano Reggiano DOP Bio Vacca Bianca Modenese 60 mesi

ALTRI FORMAGGI

Pecorino Toscano DOP

Pecorino dei Monaci con Cera d'Api

Pecorino dei Malatesta al Sangiovese

Pecorino al Tartufo

Pecorino Gran Riserva del Passatore

Briscola al Barbera Bio

Caciobirraio

Brillo di Treviso

Pecorino di Fossa

Vaccino di Fossa

I SALUMI DELLA NOSTRA TERRA

L'arte norcina, tramandata da generazioni, racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente, le caratteristiche del clima particolare e l'abitudine alla lentezza, quasi maniacale, nell'attesa della stagionatura. Parma e il suo territorio sono la patria dei salumi tipici di qualità, tra i migliori di tutta la produzione della salumeria italiana.

Il prosciutto di Parma DOP, il culatello di Zibello DOP, il salame Felino IGP, la coppa di Parma IGP sono tra i più famosi e conosciuti, protetti e garantiti da Consorzi che ne tutelano e ne garantiscono la filiera produttiva, ma si trovano altri squisiti prodotti preparati artigianalmente come lo strolghino, la spalla cruda e cotta, il fiocco, per i quali un insieme di fattori geografici e umani quali le materie prime, le tecniche di produzione e gli ambienti di stagionatura ne garantiscono un risultato eccellente.

Vi presentiamo la nostra proposta, che trovate completa di pesi e prezzi nel listino allegato.





SALUMI **E** SALAMI

Coppa di Parma IGP

Culatello di Zibello DOP

Culatta

Fiocco di Prosciutto Stagionato in Vescica o in Cotenna

Prosciutto di Parma DOP

Salame Felino IGP Artigianale

Strolghino

Zampone Artigianale Fresco o Precotto

Cotechino Artigianale Fresco o Precotto

LA DISPENSA

La selezione di Silvano Romani comprende un'accurata scelta di prodotti artigianali emiliani, ma anche italiani, perché ci sono Regioni che offrono specialità che ben si abbinano con i nostri prodotti locali, come i sott'oli, le confetture e i vini.

Inoltre a Natale non possono mancare nelle confezioni natalizie i prodotti di ricorrenza come alcuni pregiati prodotti ittici, i dolci della tradizione o alcuni vini particolarmente pregiati.

Vi presentiamo la nostra proposta, che trovate completa di pesi e prezzi nel listino allegato.



DROGHERIA

Giardiniera Artigianale in Olio Extra Vergine di Oliva
Sott'oli

Funghi Porcini in Olio Extra Vergine di Oliva
Funghi Porcini Secchi Speciali ed Extra

Mostarde e Gelatine per Formaggi e Lessi
Paste di Semola di Grano Duro Artigianali

Specialità al Tartufo

Lenticchie

Selezione di Oli Extravergini di Oliva Italiani

Aceto Balsamico di Modena IGP

SPECIALITÀ DAL MARE

Salmone Scozzese

Salmone Sockeye

Acciughe del Mar Cantabrico

Alici in Salsa Piccante

Tonno Alalunga di Sicilia

Tonno Pinna Gialla Pugliese

Caviale

Ventresca di Tonno Rosso

Trota Salmonata

Tarantello di Tonno Rosso

DOLCI NATALIZI

Selezione di Cioccolate e Cioccolatini

Spongata Artigianale

Torrone Artigianale Piemontese

Torrone Artigianale Cremonese

Panettoni Artigianali

Rosa di Natale

Focaccia di Tabiano

Frutta Candita al Cioccolato

Crema al Pistacchio

Crema al Cioccolato di Modica

Praline Ripiene Ricoperte di Cioccolato

VINI DEL TERRITORIO

Lambrusco IGT - Selezione Silvano Romani

"Trentasei" Lambrusco di Modena Spumante DOC - Cantina della Volta

Lambrusco Rosé Metodo Charmat - Cantine Lini 910

Malvasia DOC Ferma Poem - Monte delle Vigne

Ceregio Sangiovese Superiore DOC - Fattoria Zerbina

Gutturnio Superiore DOC Fermo Le Staffe - Tenuta Ferraia

Gutturnio DOC Vivace - Tenuta Ferraia

Nabucco IGT - Monte delle Vigne

Rosso Colli di Parma DOC Frizzante - Azienda Lamoretti

Rosso Fermo IGT - Monte delle Vigne

Sangiovese Bio DOC Le Papesse - Villa Papiano

Spergola DOP Brina d'Estate - Tenuta di Aljano

BIANCHI E ROSSI

BIANCHI

Pinot Grigio IGT - Azienda Monsupello

Chardonnay IGT Friulano - Cantina Di Lenardo

Falanghina DOC Ramì - Azienda Di Majo Norante

Greco di Tufo DOC - Azienda Di Majo Norante

Vermentino IGT Toscano - Vignaioli Morellino di Scansano

Sauvignon IGT Friulano - Cantina Di Lenardo

ROSSI

Chianti DOCG Bio - Tenuta La Pieve

Merlot IGT Friulano - Cantina Di Lenardo

Morellino di Scansano Roggiano DOCG Bio - Vignaioli Morellino di Scansano

Nero d'Avola IGT Molino a Vento - Tenuta Orestyadi

Pactio Rosso IGT - Tenuta Fertuna

Rosso di Montepuciano DOC - Azienda Poliziano

Petrucchino DOC - Podere Forte

BOLLICINE E CHAMPAGNE

Ferrari Perlé - Cantine Ferrari

Franciacorta Extra Brut DOCG - Azienda Ferghettina

Franciacorta Animante DOCG Bio - Azienda Barone Pizzini

Spumante Metodo Classico Christian Bellei - Cantina Della Volta

Spumante Metodo Classico Millesimato - Cantine Lini 910

Spumante Pas Dosé Nature - Cantina Monsupello

Spumante Malvasia DOC Acuto - Cantine Carra

Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene Brut - Cantina Roccat

Spumante Extra Dry Luna - Tenuta Ferraia

Spumante Extra Dry Specchio - Azienda Val d'Oca

Champagne Gran Cru - Barnaut

Champagne Special Club - Marc Hebrart



PER INFORMAZIONI, PREVENTIVI E ORDINI

PARMA E REGGIO EMILIA

Tel. 0521.774302
regalistica@errefood.com

FIDENZA (AGRINASCENTE)

Tel. 0524.522334
info@agrinascente.it

FIDENZA (KM90)

Tel. 0524.520641
info@km90.it



I NOSTRI PUNTI VENDITA

PARMA

ALLA ROCCA
Via Emilio Lepido 1/C
Tel. 0521.244381
allarocca@allaroccadioromani.com

LA VERDI
Via Garibaldi 69/A
Tel. 0521.208100
info@laverdiparma.com

LA PROSCIUTTERIA
Strada Farini 9/C
Tel. 0521.234188
laprosciutteria@noidaparma.it

AL BORGO
Borgo Basini 4/C
Tel. 0521.508951
info@alborgoparma.com

BACCANELLI
Via La Spezia 216/A
Tel. 0521.942527
info@labaccanelli.com

FIDENZA

KM90 RISTOBOTTEGA EMILIANA
Via Rita Levi Montalcini 280/A
Tel. 0524.520641
info@km90.it
www.km90.it

AGRINASCENTE
Via S. Michele Campagna 22/B
Tel. 0524.522334
info@agrinascente.it
www.agrinascente.it

LATTERIA 55
Via Cavour 16
Tel. 0524.534513
roberto@agrinascente.it

REGGIO EMILIA

IL MERCATO
Via Giorgione 3/L
Tel. 0522.451073
direzione@mercatobistro.it



silvanoromaniparma.it

