



L'originale alle erbe di montagna



la Via del Prosciutto



Saint-Marcel è un piccolo centro di montagna, sito in Valle d'Aosta, dove esistono particolarità alquanto preziose come l'acqua purissima, l'aria fresca e salubre nonché il rarissimo minerale "violano", un tempo estratto dalla vecchia miniera e ora oggetto di ricerca da parte di studiosi di tutto il mondo. Tra le varie immagini di affreschi visibili in Valle d'Aosta, risalenti al XV e XVI secolo, troviamo rappresentata anche una coscia di prosciutto.

Ai tempi, l'unica lavorazione conosciuta di prosciutto, riguardava la coscia dell'orso ed era riservata all'élite dell'alta aristocrazia valdostana. A Saint-Marcel, come in diversi paesi alpini, le famiglie usavano allevare il maiale per il loro consumo personale. In ogni nucleo si producevano diversi tipi di salumi: sanguinacci, capicollì, salsicce, salami. Per poter garantire una scorta alimentare, anche nei periodi più difficili, il lardo e le carni erano lavorati molto semplicemente e venivano messi sotto sale e aromi. In alcune famiglie, a conoscenza della lavorazione sopra citata, vi era anche la tradizione di produrre un prosciutto crudo con le erbe di montagna, così da ottenere un più ricco e piacevole gusto.



the Prosciutto trail

Saint-Marcel is a small village in the Aosta Valley, known for its pure water, fresh and healthy air and the extremely rare gemstone Violan, which was first discovered here and was extracted from the mine at 1.800 m on the mountain behind the village.

The first visual record of prosciutto in the area dates back to frescoes of the XV and XVI Century, which depict a ham from bear meat, a delicacy of the Aristocracy.

In Saint-Marcel, as in other Alpine villages, the families would raise a pig for their own consumption. Every piece of the animal was used and each family produced: a variety of preserved meats including sausages, salamis and ham.

To preserve the meat and lard, for difficult times, it was simply salted and treated with herbs. In many families, it was a tradition to produce a raw prosciutto using mountain herbs, which gave it a rich and pleasant flavor.

Les Druges m 1567: panoramica della Via del Prosciutto – *the view from the top of the Prosciutto trail*

Monte Bianco 4810 m

Cervino 4478 m

Monte Rosa 4634 m

www.lemerenderie.it
www.laviadelprosciutto.it

le Merenderie

Le Merenderie nascono per assaporare il Saint Marcel in ambienti singolari e ricercati, con una logica che abbina luoghi inviolati a sapori raffinati. La Valle d'Aosta è il punto di partenza di questo progetto, il percorso nasce sulla **"Via del prosciutto"** e si estende sul territorio nazionale ed internazionale. Si tratta di luoghi esclusivi in cui è possibile degustare **l'originale alle erbe di montagna** accompagnato da altri prodotti locali d'eccellenza. Il campo base della "Via del Prosciutto" è presso il prosciuttificio **La Valdôtaine** dove ha sede **la Merenderia N°1 - Surpian m.547**. Da qui, prende il via un interessante viaggio in quota che passa per Jayier m. 693, Enchasaz m. 968 - Plout, Seissogne m. 1066, Champremier m. 1383, Layché m. 1506 fino a raggiungere lo stupendo spettacolo dei 4000 metri più importanti d'Europa: il Monte Bianco, il Monte Rosa e il Cervino visibile da Les Druges m. 1567 penultima tappa della via che terminerà alle miniere di "Servette" m. 1819.

the Merenderie

The Merenderie were created to provide the perfect environment for tasting our prosciutto. They are certified specialist outlets that know how to serve and cut our hams in the right rustic environment. The Valle d'Aosta was the starting point for this project, the route which winds up the mountain above San Marcel is known as the "Via del Prosciutto" but the concept has been extended to the four corners of Italy and beyond.

*At a Merenderie you can taste **the original ham with mountain herbs** served to perfection and accompanied by other local typical products of excellence. The starting point of the "Via del Prosciutto" is **La Valdôtaine**, our plant.*

*This is known as **Merenderia N°1 - Surpian m. 547**. From here starts the trail, passing Jayier at 693 m, Enchasaz at 968 m - Plout, Seissogne at 1066 m, Champremier at m. 1383, Layché at m. 1506 until you reach the penultimate stage Les Druges at 1567 m from where you can see the most wonderful spectacle of the three most important 4000 m peaks of the Alps: Mont Blanc, Monte Rosa and the Matterhorn. The road ends at the top of the mountain at the mines of "Servette" at m. 1819.*



Progetto "Stagionatura diffusa"
"Diversified aging" project



l'Originale alle erbe di montagna



La Valle d'Aosta, nel cuore delle Alpi, é uno straordinario laboratorio alchemico, un ambiente pulito e salubre dove da secoli le erbe vengono selezionate, raccolte e utilizzate per farne prelibate specialità gastronomiche.

Nel 1985, riprendendo l'antica e sapiente ricetta, **La Valdôtaine** ha iniziato la produzione del Prosciutto Crudo Saint Marcel, continuando così la locale tradizione e, al tempo stesso, proponendo al mercato un prosciutto crudo alle erbe di montagna, dal gusto inconfondibile, unico nel suo genere nel vasto panorama Italiano.

La vista del prodotto trasmette la genuinità di un prosciutto artigianale, rustico ma curato nel particolare, frutto di natura, cura, tradizione e caratteristiche del territorio che lo ha generato.

The original with mountain herbs

The Aosta Valley, in the heart of the Alps, an extraordinary environment where herbs have grown for centuries in the fresh mountain air.

In 1985, "La Valdôtaine" began the production of the "Prosciutto Crudo Saint Marcel" using the age-old recipe, thus maintaining a local tradition whilst offering a unique style of ham finished with mountain herbs with an unmistakable flavour.

The look of the product conveys the authenticity of a hand-crafted ham, rustic but with attention to every detail, the result of nature, tradition and the unique nature of our terroir.



Les Druges m 1567: panoramica della Via del Prosciutto – *the view from the top of the Prosciutto trail*



l'Unicità, il nostro punto di forza



Il segreto della sua fragranza è dovuto a tre importantissimi fattori:

1. la qualità delle cosce, selezionate usando rigorosamente solo carne di suino pesante, nato e allevato in Italia.
2. il microclima di Saint-Marcel, ovvero aria pura di montagna, poco umida.
3. la tipologia di lavorazione che, grazie ad una equilibrata ricetta con erbe di montagna, permette di ottenere un prodotto con profumi e sapori delicati. Unico e diverso da tutti gli altri prosciutti esistenti.

Poche calorie e molte vitamine.

Il suo grasso rosa, ricco di acidi grassi monoinsaturi e acido oleico, protegge dalle malattie cardiovascolari contribuendo alla diminuzione del colesterolo totale e alla riduzione dell'ossidazione del colesterolo LDL.

Uniqueness, our strength

The secret of its aroma is due to three very important factors:

1. *the quality of the legs which are chosen exclusively from pigs born and reared in Italy.*
2. *Saint-Marcel's microclimate, pure mountain air with low humidity.*
3. *The skill of our workers in preparing the ham and our balanced recipe using mountain herbs, gives a ham with delicate aromas and flavours very different from other prosciutto.*

Few calories and a lot of vitamins.

The pink fat, rich in mono-unsaturated and oleic acid, protects from cardiovascular disease and helps reduce total cholesterol levels and reduced oxidation of LDL cholesterol.

Sensory and nutritional properties:

Taste: sweet
Aroma: delicate
Pleasant aftertaste of aromatic herbs

100 gr of ham contain:
30 gr of protein
200 kcal
High content of vitamin E, B1, B6 and B12
Minerals (copper, iron, phosphorus and potassium)

Perché Saint Marcel?

Perché è: INCONFONDIBILE
NATURALE
SENZA ADDITIVI
SANO
SENZA GLUTINE
UNICO

Why Saint Marcel?

Because it is: UNMISTAKABLE
NATURAL
WITHOUT ADDITIVE
HEALTHY
GLUTEN FREE
UNIQUE



Proprietà organolettiche e nutrizionali:

Sapore: dolce
Profumo: delicato
Piacevole retrogusto di erbe aromatiche

100 gr di prosciutto contengono:
30 gr di proteine
200 kcal
Alto contenuto di vitamina E, B1, B6 e B12
Minerali (rame, ferro, fosforo e potassio)

Saint Marcel è il frutto di una grande passione che arriva da una lunga tradizione locale. Siamo noi stessi i primi consumatori del nostro prodotto, proprio per garantirvi un prosciutto di Grande Qualità.

The quality of Saint Marcel is the fruit of our passion for our work and from the experience gained from generations of local tradition. We ourselves are the first consumers of our product, just to guarantee you a ham of Great Quality.



la Stagionatura, la fase più importante



La stagionatura è una delle fasi più importanti e delicate, grazie al sale marino, alle erbe di montagna ed a una condizione ambientale ottimale per temperatura, umidità, ventilazione, fa asciugare la carne fresca, la trasforma in prosciutto e ne consente la perfetta conservazione senza l'utilizzo di alcun conservante.

Durante la stagionatura, gli oli essenziali delle erbe sono trasportati all'interno del prosciutto dai grassi naturalmente presenti nella carne.

Essenziale è il microclima della località di Saint-Marcel che determina il modo con cui si asciuga la carne, in particolare la gradualità che, insieme al mestiere e alla cura delle persone porta alla bontà del nostro prosciutto, unico nel suo genere.

Aging, the most important phase

The aging is the most important phase. The hams are hand salted and treated with herbs to ensure the right balance. They are then aged with careful attention to temperature, humidity and ventilation thus avoiding the use of preservatives. The climate of Saint-Marcel is essential. It determines the way the ham is dried and the quality of the final product. During the aging, the essential oils of the herbs are transferred through the ham by the veins of fat that are an essential part of the meat. The rest is left to the skill and craft of our people to bring out the best in our ham, making it one of a kind!



Fasi di lavorazione *Processing steps*



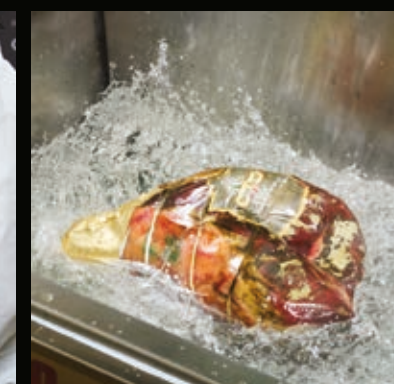
Disosso *Boning*



"Addobbo" pronto fetta
"Addobbo" ready-to-slice

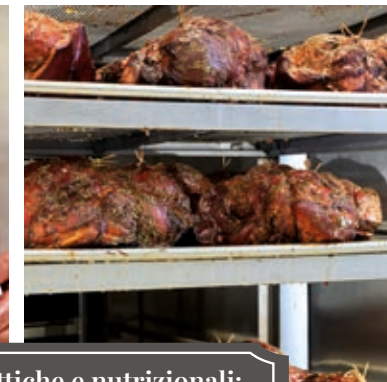


Legatura *Binding*



Sottovuoto con termoretrazione a immersione
Vacuum-packed with immersion heat-shrinking

il Prosciutto Cotto Alta Qualità Saint Marcel Arrosto



alle erbe di montagna

La Valdôtaine, che nel mondo delle erbe officinali vanta un'esperienza lunga più di 70 anni, ha voluto dare vita ad un prosciutto cotto alle erbe, che raccogliesse il sapere e la tecnica maturata con l'ormai celebre crudo Saint Marcel, ampliando la famiglia con un'altra prelibatezza nel segno della qualità ed eccellenza.

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità Saint Marcel Arrosto è frutto di una grande passione, mestiere e cura delle persone, che lo rendono Squisitamente Inimitabile...!!!

Saint Marcel Premium Quality Roasted Ham with mountain herbs

For as long as we can remember the inhabitants of this magnificent valley have selected the finest plants and transformed them into delicious gastronomic specialties. La Valdôtaine boasts over 70 years of experience in the world of officinal herbs, and we wanted to create a cooked ham with herbs, that brings together the knowledge and techniques used in the now famous Saint Marcel prosciutto crudo (cured ham), expanding the family with another delicacy in the name of quality and excellence. Saint Marcel High Quality Roasted Ham is the result of great passion, craft and care from the people that make it, which makes it. Exquisitely Unique...!!!

squisitamente inimitabile...!!!

Il segreto della sua morbidezza e fragranza è dovuto a questi fondamentali fattori:

1. La qualità delle cosce, selezionate usando rigorosamente solo carne di suino, nato e allevato in Italia.
2. La nostra originale ed equilibrata ricetta alle erbe di montagna.
3. La lavorazione artigianale e la legatura a mano permettono di ottenere un prodotto originale dal gusto genuino.
4. La lenta e delicata cottura a vapore, per oltre 20 ore, a bassa temperatura.

Proprietà organolettiche e nutrizionali:

Colore: rosa con grasso bianco
Sapore: caratteristico, piacevolmente aromatico
Profumo: delicato alle erbe di montagna

100 gr di prosciutto contengono:
14 gr di proteine
105 kcal

Alto contenuto di vitamina B1, B2 e B3
Minerali (ferro, zinco, magnesio, rame, fosforo, potassio e selenio)

Perché Saint Marcel?

Perché è:

NATURALE
SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO
SENZA POLIFOSFATI
SENZA GLUTAMMATO
ARTIGIANALMENTE SANO

Why Saint Marcel?

Because it is:

NATURAL
GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE
POLYPHOSPHATES FREE
MONOSODIUM GLUTAMATE FREE
HANDCRAFTED AND HEALTHY

Uniqueness, our winning feature. Exquisitely Unique...!!!

The secret of its tenderness and aroma is due to these fundamental factors:

1. *The quality of the legs which are chosen exclusivity from pigs born and reared in Italy.*
2. *Our original and balanced recipe using mountain herbs.*
3. *The craftsmanship and the hand binding that results in an original product with a natural taste.*
4. *The slow and delicate steamed cooking process which lasts over 20 hours at a low temperature.*

Sensory and nutritional properties:

Color: pink with white fat
Taste: characteristic, pleasantly aromatic
Aroma: delicate with mountain herbs

100 gr of ham contains:
14 gr of protein
105 kcal

High content of vitamin B1, B2 e B3
Minerals (iron, zinc, magnesium, copper, phosphorus, potassium and selenium)



la Tradizione che ci lega al territorio



Si dice che il culatello sia stato creato per errore: un maldestro taglio di una coscia da prosciutto con la conseguente necessità di sezionarla in più parti...

Il Culatello è la parte più pregiata del prosciutto. Delicatamente salato e massaggiato con cura, viene trattato con bacche di ginepro e lasciato a maturare all'aria di montagna per almeno 24 mesi. Limitato nella produzione, è unico nel gusto. L'aroma caratteristico del culatello si amalgama con il sapore inconfondibile del ginepro per una sorprendente esperienza sensoriale!

Proprietà organolettiche e nutrizionali:

Colore: rosso vivo
Sapore: dolce
Profumo: intenso, sentori di ginepro

100 g di Culatello con Cotenna contengono:
25,9 g di proteine
269 Kcal
alto contenuto di vitamine B1, B6 e B12
minerali (ferro, selenio, fosforo e zinco)

A tradition that binds us to the territory

It is said that that "culatello" was created by mistake: a misguided cut of a thigh that meant it was sectioned differently...

The "Culatello" is the most prestigious part of the ham. Softly salted and massaged with care, it is treated with juniper berries and seasoned in mountain air for at least 24 months. It is limited in production, unique in flavour. The characteristic aroma of the culatello combines with the unmistakable taste of juniper for an amazing sensory experience!

Sensory and nutritional properties:

Colour: bright red
Taste: sweet
Aroma: intense, hints of juniper

100 g of "Culatello con Cotenna" contains:
25,9 g of protein
269 Kcal
High content of vitamins B1, B6 e B12
Minerals (iron, selenium, phosphorus and zinc)

Proprietà organolettiche e nutrizionali:

Colore: rosato intenso
Sapore: piacevolmente sapido.
Profumo: leggermente speziato, alle erbe di montagna.

100 g di lonzino contengono:
30 g di proteine
260 Kcal
alto contenuto di vitamine B6 e B12
minerali (ferro, selenio e zinco)



The "lonzino" has the distinction of being one of the very few cured meats that is produced using totally lean meat. The cut of meat in question is the pork loin and is one of the most valuable coming from the pig, and obviously in our case is of Italian origin. This piece is boned and then massaged with our mountain herbs and a little salt strictly by hand to flavour the meat evenly. Subsequently it is aged naturally for over 60 days. Being one of the leanest cured meats, highly digestible, it is perfect for those who want to keep their shape but not compromise on taste. Following our traditional methods and sourcing the highest quality meat all surrounded by the precious Aosta Valley have led to the creation of gastronomic excellence: Lonzino Saint Marcel "the original with mountain herbs".

Sensory and nutritional properties:

Colour: intense pink.
Taste: pleasantly savoury.
Aroma: slightly spicy with mountain herbs

100 g of "lonzino" contains:
30 g of protein
260 Kcal
High content of vitamins B6 e B12
Minerals (iron, selenium, and zinc)



la nostra linea di prodotti



Saint Marcel - Etichetta Nera - Prosciutto Crudo
Stagionato 24 mesi con erbe di montagna
Origine: Italia
Ingredienti: Coscia di suino, sale, erbe aromatiche
Salatura a mano
Stagionatura: min. 24 mesi
Peso medio 10,5 Kg. - 8 Kg. disossato
In vendita con osso o disossato, confezionato sottovuoto



Saint Marcel - Black Label - Cured ham
Aged 24 months with mountain herbs
Origin: Italy
Ingredients: Pork leg, salt, aromatic herbs
Salted by hand
Aging: min. 24 months
Medium weight 10,5 Kg. - 8 Kg. without bone
Sold with bone or without bone vacuum packed



Saint Marcel - Etichetta Nera - Prosciutto Crudo
Stagionato 18 mesi con erbe di montagna
Origine: Italia
Ingredienti: Coscia di suino, sale, erbe aromatiche
Salatura a mano
Stagionatura: min. 18 mesi
Peso medio 11,5 Kg. (8,5 Kg. disossato)
In vendita con osso o disossato, confezionato sottovuoto



Saint Marcel - Black Label - Cured ham
Aged 18 months with mountain herbs
Origin: Italy
Ingredients: Pork leg, salt, aromatic herbs
Salted by hand
Aging: min. 18 months
Medium weight 11,5 Kg. - 8,5 Kg. without bone
Sold with bone or without bone vacuum packed



Petit Marcel - Etichetta Rossa - Prosciutto Crudo
Stagionato 14 mesi con erbe di montagna
Origine: Italia
Ingredienti: Coscia di suino, sale, erbe aromatiche
Salatura a mano
Stagionatura: min. 14 mesi
Peso medio 6,5 Kg.
In vendita disossato, confezionato sottovuoto



Petit Marcel - Red Label - Cured ham
Aged 14 months with mountain herbs
Origin: Italy
Ingredients: Pork leg, salt, aromatic herbs
Salted by hand
Aging: min. 14 months
Medium weight 6,5 Kg
Sold with bone or without bone vacuum packed



Saint Marcel - Etichetta Rosa - Prosciutto Cotto
Alta Qualità Arrosto con erbe di montagna
Origine: Italia
Ingredienti: coscia di suino, sale, erbe aromatiche, destrosio.
Antiossidanti: ascorbato di sodio - Conservanti: nitrito di sodio
Disossatura: manuale chiusa, con osso sfilato ed eliminazione del geretto (stinco)
Massaggiatura: 72 ore - Legatura: a mano
Cottura: lenta a bassa temperatura per oltre 20 ore
Peso medio: 9/10 Kg
In vendita disossato, confezionato sottovuoto



Saint Marcel - Pink Label - Premium Quality Roasted Ham with mountain herbs
Origin: Italy
Ingredients: Pork leg, salt, aromatic herbs, dextrose
Antioxidabts: sodium ascorbate - Preservative: sodium nitrite
Boning: manually closed with the bone removed and the elimination of the shank
Massaging: 72 hours - Binding: by hand
Cooking: slow at low temperatures for over 20 hours
Average weight: 9/10 kg
Sold without bone vacuum packed



Saint Marcel - Etichetta Bianca - Culatello con Cotenna
Stagionato 24 mesi con bacche di ginepro
Origine: Italia
Ingredienti: Carne suina, sale, bacche di ginepro
Salatura a mano
Stagionatura: min. 24 mesi
Peso medio 4,5 Kg
In vendita confezionato sottovuoto



Saint Marcel - White Label - Culatello con Cotenna
Aged 24 months with junipers berries
Origin: Italy
Ingredients: Pork meat, salt, junipers berries
Salted by hand
Aging: min. 24 months
Medium weight 4,5 Kg
Sold vacuum packed



Saint Marcel - Etichetta Arancione - Lonzino
Stagionato 2 mesi con erbe di montagna
Origine: Italia
Ingredienti: lonza di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, erbe aromatiche
Antiossidanti: acido ascorbico
Conservanti: nitrito di potassio
Stagionatura: min. 2 mesi
Peso: 0,5 o 1,2 Kg
In vendita confezionato sottovuoto



Saint Marcel - Orange Label - Lonzino
Aged 2 months with mountain herbs
Origin: Italy
Ingredients: pork loin, salt, spices, natural flavourings, dextrose, aromatics herbs.
Antioxidant: ascorbic acid.
Preservative: potassium nitrate
Aging: min. 2 months
Weight: 0,5 or 1,2 Kg
Sold vacuum packed

merchandising



TAGLIERE 1/4 - 1/2 - 1 metro
CHOP 1/4 - 1/2 - 1 meter



MORSA Prosciutto
Ham CLAMP



COLTELLO
KNIFE



CASSETTA Prosciutto
Wooden ham BOX



BANDANA
POLO SHIRT short sleeve
POLO SHIRT long sleeve
APRON short
APRON long
CHOP (pork shape)
Saint Marcel CANVAS
Saint Marcel BAG
ENVELOPES save freshness
PAPER PLACEMAT

Castello di Saint-Marcel *Saint-Marcel Castle*

Photo by Walter Zerla - Roger Artaz



cod. 004ITA/UK



La Valdôtaine s.r.l. Località Surpian 11020 Saint-Marcel (AO) Tel. +39 0165 768 919 - +39 345 6208752 P.IVA e C.F. 00111140075

 product of Italy

www.prosciuttosaintmarcel.it