

SALUMIFICIO FRATELLI CANETTI

Salumificio F.lli Canetti con sede a Langhirano, in provincia di Parma, è un'azienda che si occupa della produzione di salumi di qualità partendo da materie prime selezionate. Il nostro salumificio è nato nel 1971 e grazie alla passione e alla competenza che mettiamo in tutto quello che facciamo, già dall'anno successivo siamo associati al consorzio del prosciutto di Parma, famosa in tutto il mondo per i propri prodotti.

Negli anni abbiamo portato avanti un progetto di crescita che ci ha permesso di migliorare la capacità produttiva e di seguire le innovazioni tecnologiche senza perdere di vista le nostre tradizioni. Il salumificio possiede strumentazioni all'avanguardia ed è riuscito a fidelizzare i propri clienti da tanti anni grazie all'apporto nutrizionale e al gusto unico e intenso.

Il salumificio è aperto dal lunedì al venerdì la mattina dalle ore 8 alle ore 12 e il pomeriggio dalle 14 alle 18.

Materie prime di qualità

Il nostro salumificio da oltre 50 anni delizia il tuo palato con tanti prodotti di qualità, tra cui spiccano alcune specialità amate e apprezzate in tutto il mondo come il prosciutto di Parma.

Al centro del nostro progetto c'è la piena soddisfazione che viene ottenuta con la possibilità di utilizzare materie prime di qualità selezionate opportunamente dai nostri professionisti ed elaborate nei nostri stabilimenti nel pieno rispetto delle tradizioni.

Il salumificio si trova in una zona nella quale c'è un perfetto mix dell'aria buona che arriva dal terreno ricca di aromi balsamici e salmastri e una valle verdeggiante

Il prodotto parte da una materia prima di qualità apprezzata dai tanti clienti
che ormai da anni sono costanti consumatori