

Sfoggia il Gusto

...il Prosciutto coi Fiocchi



Fontana Ermes S.p.A. è “Marchio Storico di interesse Nazionale”

Fontana Ermes S.p.A. is a “Historic Trademark of National Interest”



La Fontana Ermes S.p.A. è orgogliosa di aver ricevuto da parte del Ministero dello Sviluppo Economico l'iscrizione del proprio Marchio nel Registro dei “Marchi Storici di interesse Nazionale”, ambito riconoscimento promosso dallo Stato Italiano e gestito dall'Ufficio Marchi e Brevetti, che premia e tutela i marchi delle aziende storiche italiane e le eccellenze storicamente collegate al territorio nazionale, che hanno registrato il marchio d'impresa da almeno 50 anni.

Questo importante riconoscimento premia un lungo percorso, che la Fontana Ermes S.p.A. ha iniziato nel lontano 1959 al Castellaro di Sala Baganza (Parma), scritto nella storia di una famiglia che da tre generazioni tramanda l'arte della lavorazione dei salumi nel rispetto delle ricette tradizionali fondendo l'arte antica e insostituibile dell'uomo con la più moderna tecnologia.

La Fontana Ermes S.p.A. è diventata punto di riferimento nella produzione dei salumi, interpretando le più attuali tendenze di consumo attraverso un costante lavoro di valorizzazione e innovazione.

Fontana Ermes S.p.A. is proud to have received from the Ministry of Economic Development the inscription of its Trademark in the Register of “Historic Trademarks of National Interest”, a coveted recognition promoted by the Italian State and managed by the Trademark and Patents' Office, which rewards and protects the trademarks of historic Italian companies and excellences linked historically to the national territory, which have registered their trademark for at least 50 years.

This important recognition rewards a long journey, which Fontana Ermes S.p.A. began back in 1959 in Castellaro di Sala Baganza (Parma), written in the history of a family that for three generations has handed down the art of deli meat processing in respect of traditional recipes, merging the ancient and irreplaceable art of man with the most modern technology.

Fontana Ermes S.p.A. has become a point of reference in the production of deli meats, interpreting the most up-to-date consumer trends through constant enhancement and innovation.



Salumi dal 1959

Charcuterie meats since 1959



La Fontana Ermes S.p.A., fondata nel 1959 dal Signor Ermes che ha iniziato la sua attività salando e stagionando solo 17 prosciutti, è oggi tra le aziende produttrici di Prosciutto di Parma che possono vantare una più lunga e prestigiosa tradizione tramandata da padre in figlio. Oggi produce oltre 500.000 prosciutti all'anno. La Fontana Ermes S.p.A. è specializzata nella produzione del Prosciutto di Parma e di tutti i Salumi tradizionali italiani come: Salame Felino IGP, Coppa di Parma IGP, Pancetta, Bresaola, Prosciutti Cotti, Mortadelle e Mortadella Bologna IGP.

Fontana Ermes S.p.A., founded in 1959 by Mr. Ermes, who began his activity by salting and air drying just 17 hams, is today among the Parma Ham manufacturing companies that can boast the longest and most prestigious tradition handed down from father to son. Today, it produces over 500,000 hams per year. Fontana Ermes S.p.A. specializes in the production of Parma Ham and all traditional Italian deli meats such as: Salame Felino PGI, Coppa di Parma PGI, Pancetta, Bresaola, Cooked ham, Mortadella and Mortadella Bologna IGP.



COMPLETA GAMMA DI SALUMI, SIA INTERI CHE AFFETTATI

Complete range of deli meats, both whole and sliced

CICLO PRODUTTIVO INTERNO, FILIERA CORTA INTEGRATA

*Internal production cycle,
short integrated supply chain*



Produciamo la Qualità dei Salumi Italiani

La Fontana Ermes S.p.A. è tra le poche aziende del settore con ciclo produttivo completo interno: salagione e stagionatura, disosso, produzione di salumi insaccati, prosciutti cotti e mortadelle, confezionamento e affettamento in atmosfera protettiva.

La Fontana Ermes S.p.A. è da diversi decenni protagonista attiva sui mercati nazionali ed internazionali, come USA, Giappone, Canada, Sudamerica, Cina, Australia...

We produce the Quality of Italian Deli meats

Fontana Ermes S.p.A. is one of the few companies in this industry with a complete in-house production cycle: salting and air drying, boning, production of cured meats, cooked hams and mortadella, packaging and slicing in a protective atmosphere.

For several decades Fontana Ermes S.p.A. has been an active player on the national and international markets like USA, Japan, Canada, South America, China and Australia...

IL NOSTRO IMPEGNO PER UN PIANETA MIGLIORE.

Our commitment to a better future

Promuovere la cultura dei salumi italiani e tutelare l'ambiente sono i pilastri su cui si fonda il nostro percorso di sostenibilità. Fontana Hermes S.p.A. ha scelto di investire in progetti e azioni concrete rivolte alla salvaguardia dell'ecosistema, alla responsabilità sociale d'impresa, al benessere dei collaboratori e alla valorizzazione della cultura del lavoro.

Oggi, l'azienda è attiva su 13 dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) promossi dalle Nazioni Unite, assumendo un impegno tangibile nel ridurre i consumi energetici e nell'offrire soluzioni che creino un valore condiviso e duraturo.

Protecting and promoting the culture of Italian cured meats while safeguarding the environment lie at the heart of our sustainability journey. Fontana Hermes S.p.A. has chosen to invest in concrete measures dedicated to environmental protection, corporate social responsibility, the well-being of our collaborators, and the promotion of a positive work culture. Today, the company actively pursues 13 of the 17 Sustainable Development Goals (SDGs) set by the United Nations, demonstrating a tangible commitment to reducing energy consumption and delivering solutions that foster shared, long-lasting value.



RESPONSABILITÀ SOCIALE
SOCIAL RESPONSIBILITY



RESPONSABILITÀ AMBIENTALE
ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY



RESPONSABILITÀ PRODUTTIVA
PRODUCTIVE RESPONSIBILITY

Dal 2022 pubblichiamo il nostro Bilancio di Sostenibilità*
Bilancio di Sostenibilità*

Since 2022 we have published our Sustainability Report*
Sustainability Report*



* **SCOPRI DI PIÙ**
VISITANDO LA NOSTRA PAGINA
WEB SULLA SOSTENIBILITÀ
* **LEARN MORE** BY VISITING OUR
SUSTAINABILITY WEBPAGE.



Lasciamo
LA NOSTRA IMPRONTA
UN'IMPRONTA ECOLOGICA PIÙ LEGGERA
We leave our footprint • A Lighter ecological Footprint

Nel 2024 abbiamo ridotto l'impronta di carbonio del **Prosciutto di Parma DOP T24 (stagionato 14-24 mesi, coscia intera con osso)** da 10,66 kgCO₂eq/UD a 9,64 kgCO₂eq/UD. Questo valore, che include sia il peso del prosciutto sia quello del suo imballaggio, fa riferimento ai prodotti distribuiti in GDO per il consumatore finale. L'analisi dell'impronta di carbonio è stata condotta in conformità alla norma ISO 14067:2018, certificando l'impegno concreto di Fontana Hermes S.p.A. nella salvaguardia dell'ambiente e nello sviluppo di un modello produttivo sostenibile. Il miglioramento è stato possibile grazie all'ottimizzazione dei processi produttivi, all'utilizzo di tecnologie più efficienti dal punto di vista energetico e all'adozione di pratiche volte a ridurre gli sprechi e a migliorare l'efficienza delle risorse.

In 2024, we reduced the carbon footprint of our Parma Ham DOP T24 (14–24 months aged, whole bone-in) from 10,66 kgCO₂eq/UD to 9,64 kgCO₂eq/UD. This figure includes both the ham and its packaging, referring to products distributed in large-scale retail for end consumers. The carbon footprint assessment was carried out in accordance with ISO 14067:2018, demonstrating Fontana Hermes S.p.A.'s concrete commitment to environmental protection and the pursuit of a sustainable production model. This improvement has been achieved through the optimization of production processes, the adoption of more energy-efficient technologies, and practices aimed at reducing waste and enhancing resource efficiency.

Carbon Footprint

PROSCIUTTO DI PARMA DOP T24
STAGIONATO 14-24 MESI
COSCIA INTERA CON OSSO

9,64 kgCO₂eq/UD



* **SCOPRI DI PIÙ**
VISITANDO LA NOSTRA PAGINA
WEB SULLA SOSTENIBILITÀ
* **LEARN MORE** BY VISITING OUR
SUSTAINABILITY WEBPAGE.





Prosciutto di Parma D.O.P. con osso Re Nero
Parma ham P.D.O. bone in Re Nero



Prosciutto di Parma Re Nero

Disossato - Boneless

STAGIONATURA DISPONIBILE DA 14 A 36 MESI - Available air dried from 14 to 36 months



Taglio Vivo
Very well cleaned



Lavato
Washed



Prosciutto di Parma D.O.P. con osso Regina
 Parma Ham P.D.O. bone in Regina

Prosciutto di Parma Regina

Disossato - Boneless

STAGIONATURA DISPONIBILE DA 14 A 36 MESI - Available air dried from 14 to 36 months

Taglio Vivo
 Very well
 cleaned



Pressato - pressed



Rotondo - round



Dimezzato - halved

Lavato
 Washed



Pressato - pressed



Rotondo - round



Dimezzato - halved

Prosciutto di Parma D.O.P. disossato Già Pronto
Parma Ham P.D.O. boneless Già Pronto

Prosciutto di Parma Già Pronto



Prosciutto di Parma

Disossato - Boneless

STAGIONATURA DISPONIBILE DA 14 A 36 MESI - Available air dried from 14 to 36 months



Già Servito



Bauletto



Pelatello



Gran Resa



Mattonella



Mattonella 1/2

Prosciutto di San Daniele

STAGIONATURA DISPONIBILE DA 14 MESI
Available air dried from 14 months



Prosciutto di San Daniele D.O.P. con osso
San Daniele Ham P.D.O. bone in



Disossato - Boneless



Taglio Vivo
Very well cleaned



Lavato
Washed



Il Prestigio

STAGIONATURA DISPONIBILE DA 18 MESI
Available air dried from 18 months

Prosciutto Crudo Stagionato con osso Il Prestigio
Air dried Ham bone in il Prestigio

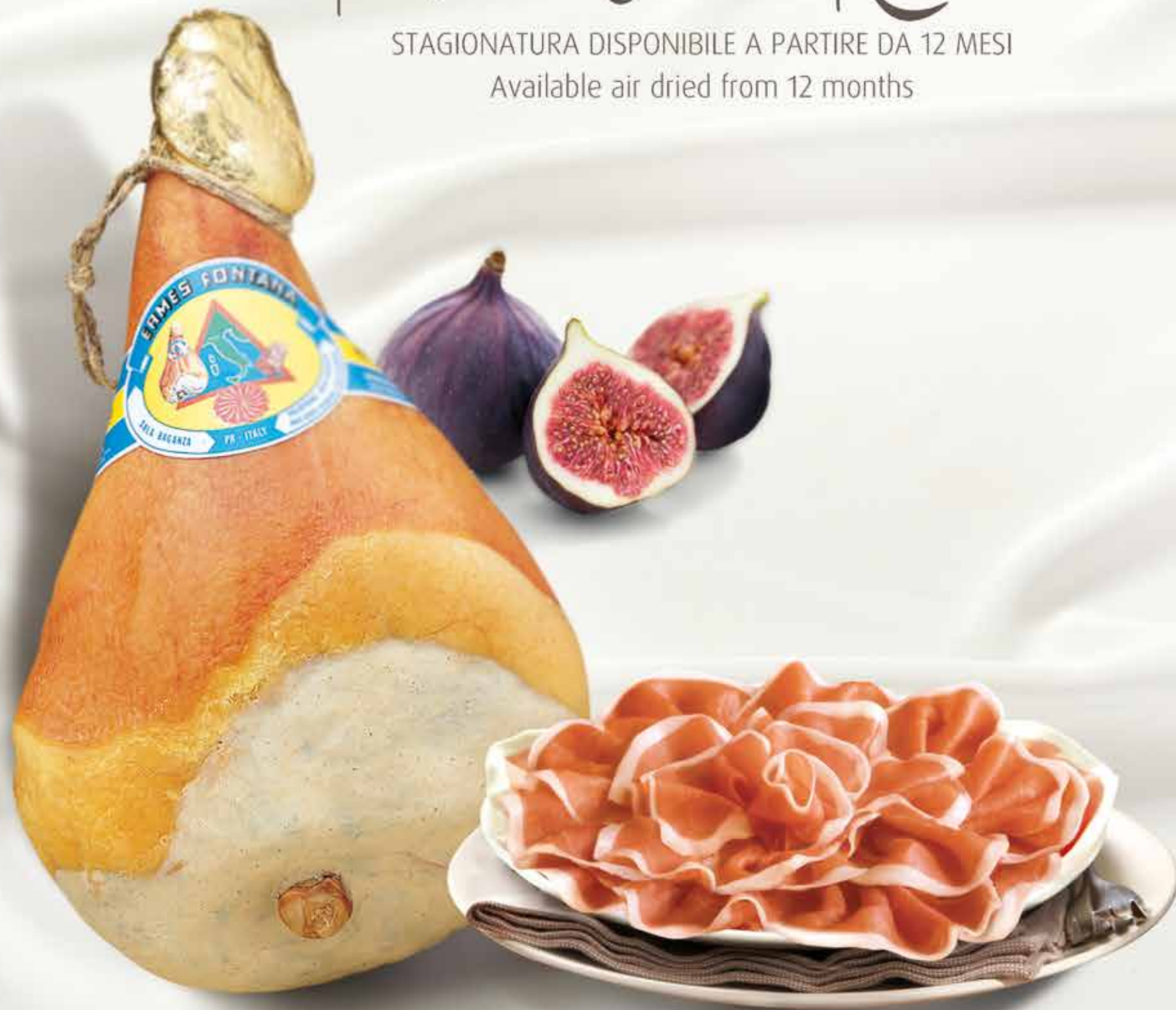


Prosciutto Crudo Stagionato con osso Riviera
Air dried Ham bone in Riviera

Prosciutto Crudo "Riviera"

STAGIONATURA DISPONIBILE A PARTIRE DA 12 MESI

Available air dried from 12 months



Disossato - Boneless

Taglio Vivo
Very well
cleaned



Pressato - pressed



Rotondo - round



Dimezzato - halved

Lavato
Washed



Pressato - pressed



Rotondo - round



Dimezzato - halved



Bauletto



Pelatello



Gran Resa



Mattonella



Mattonella 1/2

Prosciutto Crudo Stagionato con osso Gran Duca
Air dried Ham bone in Gran Duca

Prosciutto Crudo Gran Duca

STAGIONATURA DISPONIBILE A PARTIRE DA 10 MESI
Available air dried from 10 months



Disossato - Boneless

Taglio Vivo
Very well
cleaned



Pressato - pressed



Rotondo - round



Dimezzato - halved

Lavato
Washed



Pressato - pressed



Rotondo - round



Dimezzato - halved



Bauletto



Pelatello



Gran Resa



Mattonella



Mattonella 1/2

Fiocchetto e Culatello Stagionati

Air dried



Culatello



Fiocchetto



Disponibili: interi, dimezzati, pelati
Available: whole, halved, skinless



Culatta Stagionata

Air dried

Culatta





Coppa di Parma I.G.P. Stagionata

Air dried Coppa di Parma P.G.I.



Disponibili: intere, dimezzate, pelate
Available: whole, halved, skinless

Coppa Emiliana Stagionata

Air dried



Intera
Whole



Pelata
Skinless

Dimezzata
Halved



Intera
Whole



Lonza Stagionata
Air dried Loin



Lardo e Guanciale Stagionati

Air dried



Lardo
Lard



Guanciale
2 fette - slices



Tesà dimezzata Affumicata
Halved smoked Bacon



Tesà dimezzata Dolce
Halved mild Bacon



Tesà dolce
Mild Bacon
2 fette - slices



Tesà affumicata
Smoked Bacon
2 fette - slices



Guanciale

Pancette Stagionate

Air dried



Steccata
Pressed mild pancetta



Arrotolata con Cotenna
Rolled with skin



Arrotolata senza cotenna
Rolled skinless



Magretta
Lean

Disponibili: interi, dimezzati, pelati
Available: whole, halved, skinless



Coppata

Speck Stagionato

Air dried

Intero
Whole



Dimezzato
Halved



Mattonella
Block



1 Fetta
1 slice



Disponibili: interi, dimezzati, pelati
Available: whole, halved, skinless

Il Delicato Stagionato

Air dried



Intero - Whole



Salame Felino I.G.P. Stagionato

Air dried Salame Felino P.G.I.



Riserva kg 1,00 ca.
Reserve



kg 1,00 ca.



kg 0,500 ca.



Dimezzato in stagnola
Halved in tin foil



Dimezzato Pelato in carta
Halved skinless in paper



Disponibile: intero, dimezzato, pelato
Available: whole, halved, skinless



Salami Stagionati

Air dried

DISPONIBILI IN PEZZATURE DA: kg 3, kg 1,5 E kg 1
Available in sizes of: kg 3, kg 1,5 and kg 1



Salame Milano
Milano Salami

Disponibili: sottovuoto,
interi, dimezzati e pelati
Available: vacuum packed,
whole, halved and skinless

Salami Stagionati

Air dried



Strolghini g 230 in 6 gusti
in 6 flavours



Tartufo Peperoncino Affumicato Vино Finocchio Dolce
Truffle Hot Pepper Smoked Wine Fennel Mild



Salametti



Salami Mignon
Mignon salami



TartufAmi g 250
Salame con Tartufo e formaggio
Salami with truffle and cheese



Salame Paesano
Paesano salami

Salame Emiliano
Emiliano Salami



Salami Stagionati

Air dried

DISPONIBILI IN PEZZATURE DA: kg 1,5, kg 1 E kg 0,5
Available in sizes of: kg 1,5, kg 1 E kg 0,5



Salami Stagionati

Air dried



Spianata Piccante - Spicy
Spianata Dolce - Mild



Salame Ventricina Piccante - Spicy
Salame Ventricina Dolce - Mild



Salsiccia dritta Piccante - Spicy



Salame al finocchietto
Salami with fennel seeds



Salsiccia curva Piccante - Spicy
Salsiccia curva Dolce - Mild



Disponibili: sottovuoto, interi, dimezzati e pelati
Available: vacuum packed, whole, halved and skinless



Salame Ungherese
Ungherese salami



Salame Napoli
Napoli salami

Bresaole Stagionate

Air dried beef Bresaola



Punta d'Anca
Topside

Disponibili: intere, dimezzate, pelate
Available: whole, halved, skinless



Sottofesa
Silverside



Magatello
Eye of round

Altre Bresaole

Other Bresaola



Tacchino - Turkey



Equina - Equine

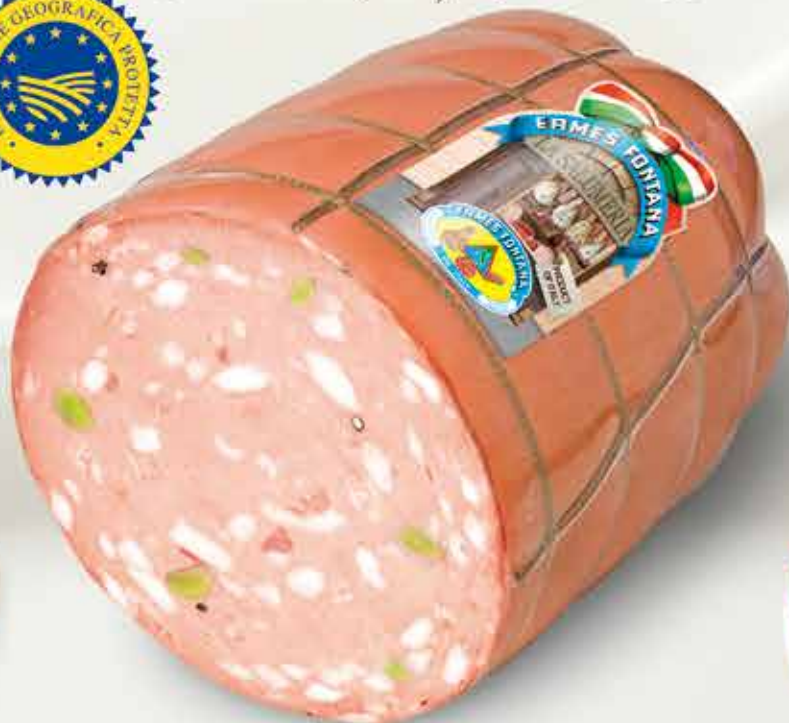
Mortadella Emiliana Metodo Artigianale

DISPONIBILE CON E SENZA PISTACCHI
Available with and without pistachios



Disponibile: Taglio Pronto
Available: Ready to Slice Ø24 / kg 15

Mortadella Bologna IGP



Intera
Ready to Slice Ø21 / kg 13

Taglio Pronto
Ready to Slice Ø18 / kg 6,5

Taglio Pronto
Ready to Slice Ø15 / kg 6,5

Mortadella Castellaro

DISPONIBILE CON E SENZA PISTACCHI
Available with and without pistachios



Mortadella Fattoria



Disponibili: intere, dimezzate
Available: whole, halved



Prosciutto Cotto Emiliano Nazionale Alta Qualità

Italian high quality Emiliano cooked ham



Prosciutto Cotto Maxicotto Nazionale Alta Qualità

Italian high quality Maxicotto cooked ham



Disponibili: interi, dimezzati
Available: whole, halved

Prosciutto Cotto Specialcotto Alta Qualità

High quality Specialcotto cooked ham



Prosciutto Cotto Dolcecotto Scelto

Selected Dolcecotto cooked ham



Disponibili: interi, dimezzati
Available: whole, halved



Prosciutto Cotto Buoncotto

Buoncotto cooked ham



Prosciutto Cotto con Erbe

Cooked ham with aromatic herbs



Disponibili: interi, dimezzati
Available: whole, halved





Porchetta Arrosto

Roasted porchetta



Tacchino Arrosto Pollo Arrosto

Roasted turkey - Roasted chicken



Linea Precotti

Pre-cooked range



Linea Tutto Natura

The "Tutto Natura" range



Da sempre attenta alle esigenze del consumatore moderno, la Fontana Ermes S.p.A. offre alla propria clientela la linea "Tutto Natura" prodotta secondo le regole del Consorzio dei Prodotti Biologici, una vasta gamma di salumi.

Always attentive to the need of the modern consumer, Fontana Ermes S.p.A. can offer customers the "Tutto Natura" range produced according to the regulations of the Consortium for Organic Products, a wide selection of deli meats.



Altri Tranci

Deli meat cuts



Confezioni Regalo

Gift hampers

Soltanto alcuni esempi di nostre composizioni, molte altre confezioni possono essere realizzate a richiesta.

Just a few examples of our gift hampers, many other hampers can be made upon request.





Grana Padano

Grana Padano D.O.P. - Grana Padano P.D.O.



Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano D.O.P. - Parmigiano Reggiano P.D.O.



**PARMIGIANO
REGGIANO**



Vasta Gamma di Affettati

Wide range of deli meat products



Oltre 500 referenze, suddivise in oltre 20 formati diversi di vaschette, per la distribuzione moderna, la gastronomia specializzata e il retail

More than 500 items, divided into more than 20 different packaging formats for modern distribution, specialized gastronomy and retail

Linea i Soffici

Wafer Thin Chiffonade



LA NOSTRA AZIENDA IN NUMERI

OUR COMPANY IN NUMBERS



35.000 m²
superficie produttiva
manufacturing area



200
addetti
employees



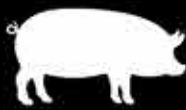
45%
quota nazionale
domestic share



55%
quota export
export share



+ 70.000.000 €
fatturato
turnover



+ 6.500.000 Kg
di carne lavorata
of processed meat



+ 500.000
prosciutti stagionati
cured hams



17
reparti produzione
production departments



9
camere bianche
clean rooms



15
linee
di affettamento
slicing lines



+ 15
formati diversi
di disossati disponibili
different formats of boneless hams available



+ 100
prodotti tipici della salumeria italiana
anche I.G.P. e D.O.P.
typical products of Italian charcuterie, also PGI and PDO



+ 500
referenze di affettati
in vaschetta
items in pre-sliced packagings



30.000.000
di vaschette
prodotte all'anno
pre-sliced packs produced per year



+ 25
formati diversi
di vaschette
different packaging formats

Certificazioni - Certifications

Le più importanti certificazioni Food The most important food certifications



Responsabilità etica e sociale Ethical and social responsibility



Attenzione alle emissioni di anidride carbonica, Carbon Footprint Attention to carbon dioxide emissions, Carbon Footprint



Bilancio di sostenibilità Sustainability Report



Attenzione e rispetto per l'ambiente Attention and respect for environment



Tracciabilità Traceability



Prodotti italiani senza lattosio e glutine Lactose and gluten free Italian products



Prodotti Biologici Organic products



Marchio storico di interesse nazionale Historic Trademark of National Interest



Laboratorio di Ricerca e Sviluppo Research and development lab



Associata / Member of



Aderenti al Manifesto IVSI Adherents of the IVSI Manifesto





Fontana Ermes S.p.A.
Via San Vitale, 12 - 43038 Sala Baganza - PR
Tel. 0039 0521 335811 Fax 0039 0521 833816
info@ermesfontana.it www.ermesfontana.it

