

"Ritrovare i sapori della mia infanzia e conservarli
per farli assaporare a chi verrà dopo di me"



Giuberti Amerio^{SRL}

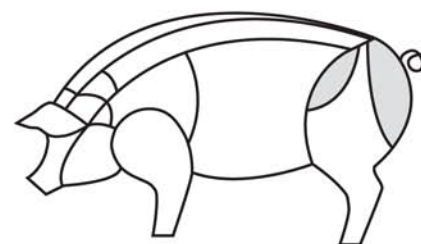


Culatello e Fiocchetto

La parte più nobile del prosciutto, cioè la coscia utilizzata per la produzione del Prosciutto di Parma Dop, viene utilizzata per produrre anche il pregevolissimo culatello.

Una volta selezionata la parte più muscolosa della coscia, questa viene privata di ossa e cotenna e sottoposta a una salatura manuale a secco con l'opportuna aggiunta di aromi naturali. Il culatello, quindi, viene insaccato in vescica suina e legato sempre e solo attraverso procedimenti manuali volti a favorire l'evoluzione della stagionatura. Con una pezzatura di 4,5/5 kg e un invecchiamento di 16/18 mesi, il culatello offre piacevolissime sensazioni di grande aromaticità. Il fiocchetto invece è soggetto alla stessa lavorazione con i medesimi ingredienti e salatura del culatello, ma se ne differenzia per il fatto che deriva da una parte adiacente più magra, che raggiunge una pezzatura media di circa 2,5 kg e che arriva a completa stagionatura nell'arco di 10 mesi circa.

Origine	coscia
Stagionatura culatello	16/18 mesi
Stagionatura fiocchetto	10 mesi
Pezzatura culatello	4,5/5 kg circa
Pezzatura fiocchetto	2,5 kg circa



SALUMIFICIO GIUBERTI AMERIO srl

Collecchio (Parma) • Via Dei Notari, 8/A • Tel. 0521.806577 • Fax 0521.541843

www.giuberti.it • giuberti@giuberti.it • info@giuberti.it