

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



Giuberti Amerio SRL

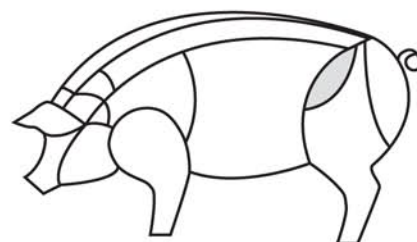


Fiocco

Il fiocco, adiacente alla culatta, deriva dal porzionamento di quest'ultima; della quale conserva la medesima metodologia di lavorazione.

Se ne ricava quindi un prodotto più piccolo, 3 kg circa, e più magro. La fetta mostra un colore granata tenue e il sapore regala un'intensa aromaticità. Il fiocco raggiunge la propria maturità a 12/13 mesi di stagionatura.

Origine	coscia
Stagionatura	12/13 mesi
Pezzatura	3 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