

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



Giuberti Amerio^{SRL}

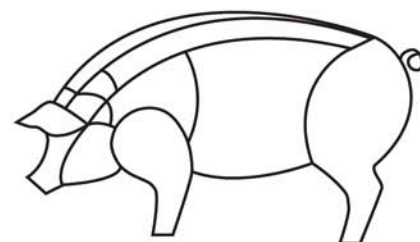


Salame di Felino

Ottenuto da carne suina della filiera del Prosciutto di Parma Dop accuratamente selezionata, si prepara componendo una miscela di carni grasse al 25% e magre al 75%.

La macinatura è grossolana e gli ingredienti sono sale, aromi naturali e vino, un ingrediente particolarmente adatto ad esaltare la fragranza delle carni. Il salame viene quindi insaccato in budelli naturali e stagionato diversi mesi, a seconda della pezzatura.

Origine	varie parti
Stagionatura	6 mesi
Pezzatura	0,7 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