

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



Giuberti Amerio^{SRL}

Spalla di S. Secondo

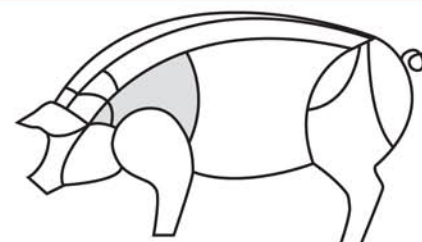
La Spalla di S. Secondo si inserisce nel solco della grande tradizione della norcineria parmense. Questo straordinario salume viene ricavato dalla spalla dei suini destinati alla produzione del Prosciutto di Parma Dop, e conserva al suo interno l'osso: una caratteristica peculiare e garanzia fondamentale della provenienza e integrità delle carni.

Dopo la salatura, fatta con spezie e aromi naturali, la spalla viene insaccata nella vescica suina, quindi legata secondo il tradizionale sistema dei passetti. Si procede quindi all'asciugatura e alla stagionatura.

Esistono due modi per consumare questo salume:

- Cotta: dopo una stagionatura di 3 mesi la spalla viene immersa in acqua e lessata con erbe aromatiche. Il risultato finale è un salume profumato e tenero, ottimo da freddo, che si rivela però eccellente quand'è servito tiepido e tagliato a fette grossolane.
- Cruda: dopo una stagionatura di 16 mesi estremamente delicata, in quanto il prodotto pesa 7 kg, si ottiene un salume di rara prelibatezza e dalla fragranza inconfondibile.

Origine	spalla
Stagionatura cotta	3 mesi
Stagionatura cruda	16 mesi
Pezzatura	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