

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



*Giuberti Amerio* SRL

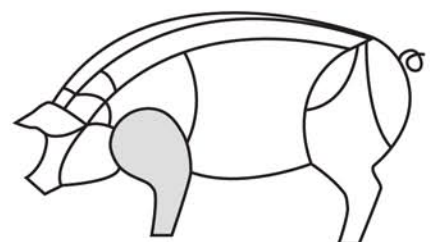


## Spallaccio

Lo spallaccio si ricava dalla coscia anteriore del maiale pesante padano destinato alla produzione del Prosciutto di Parma D.O.P.

All'aspetto risulta leggermente simile al più noto prosciutto ma conserva all'interno la scapola a cui si ancorano carni piuttosto magre e gustose. La lavorazione procede dalla salatura manuale fino alla completa stagionatura di 18 mesi circa affinandosi in cantine dall'umidità controllata. La fetta risulta particolarmente fragrante e profumata.

Origine	coscia
Stagionatura	18 mesi
Pezzatura	8 kg circa



**SALUMIFICIO GIUBERTI AMERIO srl**

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

[www.giuberti.it](http://www.giuberti.it) • [giuberti@giuberti.it](mailto:giuberti@giuberti.it) • [info@giuberti.it](mailto:info@giuberti.it)