

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



Giuberti Amerio<sup>SRL</sup>



## Spalletta

Analogamente alla più grande spalla di S. Secondo, la spalletta subisce lo stesso procedimento lavorativo, dopo 3 mesi di stagionatura viene immersa in acqua e lessata con erbe aromatiche.

La fetta sprigiona una fragranza intensa e maggiore sapidità rispetto alla spalla di S.Secondo.

Origine	spalla
Stagionatura	3 mesi
Pezzatura	2 kg circa

