

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



Giuberti Amerio^{SRL}

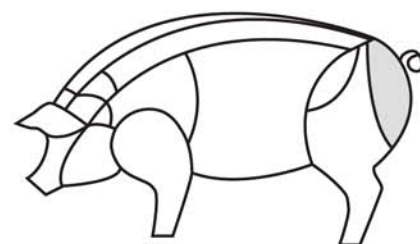


Strolghino di culatello

Utilizzando rifilature derivanti dal sezionamento e dalla preparazione del culatello fresco si ottengono carni particolarmente delicate e magre. Queste vengono macinate finemente e insaccate in un budello estremamente sottile, dando vita allo strolghino di culatello.

Il gusto è delicato e morbido e il consumo deve avvenire entro poco tempo dalla produzione.

Origine	coscia
Stagionatura	1 mese
Pezzatura	0,3 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