



Casa fondata nel 1957

... I Salumi!

Polpa di Spalla



Pur rappresentando anch'essa una produzione limitata (di nicchia), questo taglio si ottiene dalla disossatura e successiva refileatura della coscia fresca anteriore del suino rigorosamente di origine italiana; la parte alta quindi, il cuore o il fiocco, di pezzatura intorno ai 3,5-4 Kg viene destinata a salatura e successiva stagionatura che sopraggiunge dopo 4 mesi circa con un peso di 2 Kg. la caratteristica forma ovale ed il gusto sincero di una volta fanno apprezzare questo prodotto perfino a coloro i quali lo utilizzano (magari a metà sottovuoto) nelle confezioni regalo.