



**... I Salumi!**

## Capocollo



La parte terminale del Lombo del maiale (il collo) è un taglio che si ricava da suini di provenienza italiana; con un peso di 3 Kg circa da fresco viene salato utilizzando i semplici ingredienti della tradizione cioè sale, pepe ed aglio e successivamente inviato alla stagionatura che, dopo 3-4 mesi, gli fa assumere la classica forma ovale dovuta al '**Fazzoletto**' che lo avvolge unitamente alla rete elastica che lo stringe ed un peso di circa 1,5 Kg. Caratteristica principale di questo salume è la presenza di venature di grasso a vista sulla fetta che gli conferiscono quel suo sapore inconfondibile. Tranciato a metà e confezionato sottovuoto è particolarmente indicato per le confezioni regalo; unico!!!