



Casa fondata nel 1957

... I Salumi!

Lonza



Ottenuta dalla '**disossatura**' del lombo, la schiena del maiale, questo pregiatissimo taglio di carne proveniente sempre da maiali italiani si differenzia dal capocollo o coppa per la totale assenza di venature di grasso; esso viene sottoposto a salatura, utilizzando sempre le stesse spezie tradizionali e cioè sale, pepe ed aglio per poi essere inviato alla stagionatura finale. Il taglio fresco di peso intorno a 5 Kg raggiunge, a maturazione avvenuta un peso di circa 2 Kg; può quindi essere utilizzato così intero o tranciato in sottovuoto, ideale per confezioni regalo, delicato!!!