



Casa fondata nel 1957

**... I Salumi!**

## **Spalla Nazionale Stagionata con Osso**



Tipico prodotto toscano lavorato ancora seguendo le vecchie tradizioni contadine è ricavato dalla parte anteriore del maiale; di provenienza italiana, il taglio anatomico fresco si aggira intorno ai 9 Kg di peso per raggiungere, dopo la salatura classica, a stagionatura ultimata, che avviene non prima di 5-6 mesi, un peso di circa 6 Kg. Tendenzialmente più grassa e saporita del prosciutto si distingue dal gradevole profumo.