

# Capocollo Campano

Salume ottenuto dal taglio della coppa di suino disossata e sottoposta al tradizionale metodo di salagione e successivamente lavata con il vino; solo dopo essere stata ben asciugata, viene insaccata in budello naturale e legato a mano. Dopo un lungo processo di stagionatura, che va dai 90 fino ai 180 giorni, vengono selezionati i migliori per sottoporli ad un ulteriore periodo di affinamento, che li porta a far parte di diritto dei salumi della nostra riserva.

