

Fiocco - Fiocchetto riserva

Culatello campano

Corrispondente al taglio della parte muscolosa della coscia di suino, il cui aspetto ricorda la forma di una pera, viene lasciato con cotenna e massaggiato più volte prima di essere lavato ed asciugato accuratamente. Viene avviato alla stagionatura per almeno 12 mesi, un lungo periodo che consente alle sue carni di sprigionare sapori ed odori raffinatissimi e di grande pregio.

La lunga preparazione e l'accurato affinamento danno vita all'eccelsa qualità e all'esuberante prelibatezza di questo salume, per il palato dei più esigenti buongustai.

Il Fiocchetto, oltre ad essere ottenuto dalla restante parte muscolosa del taglio della coscia di suino usato per la preparazione del Fiocco, viene affinato per un periodo inferiore ai 12 mesi, fino a poter essere consumato e degustato già dopo il 4° mese di stagionatura.

