

# Le Specialita “Dolcegusto”

## Fiocco di Prosciutto “Dolcegusto” intero



Artikel:	D800
Gewicht in kg:	5,5 / 6
Reifedauer in Monaten:	5 / 6
Stück pro Karton:	2
Kartons pro Palette:	40
Reduzierung des Endgewichtes:	38 %

Aus der Spitze, dem wertvollsten Teil des Oberschenkels wird der „Dolcegusto“ hergestellt, ohne Knochen und mit perfekter Form

## Fiocco di Prosciutto “Dolcegusto” a metà



Artikel:	D801
Gewicht in kg:	2,5
Reifedauer in Monaten:	5
Stück pro Karton:	4
Kartons pro Palette:	24
Reduzierung des Endgewichtes:	38 %

## Dolcegusto a mattonella tagliato a metà

Artikel:	D800A
Gewicht in kg:	2,5
Reifedauer in Monaten:	5
Stück pro Karton:	4
Kartons pro Palette:	40
Reduzierung des Endgewichtes:	38 %

# Le Specialita “Dolcegusto”

## Culatello dei Colli Berici



Artikel:	D150
Gewicht in kg:	5,5
Reifedauer in Monaten:	14 / 15
Stück pro Karton:	3

Er gilt als der „König der Schinken“ aus der Region Parma. Zur Herstellung von Culatello werden nur die oberen Hinterviertel der schwarzen Schweinerasse Razza Nera Toscana bzw. Nera Parmigiana verwendet. Diese Schweine werden 2 Jahre in Freilandhaltung gemästet, wo sie sich ausschließlich von Mais, Eicheln und Kastanien ernähren. Culatello ist ein äußerst seltener und daher teurer Schinken. Pro Jahr werden nur rund 13.000 Schinken produziert. Der Culatello-Schinken ist EU-weit mit dem DOP-Label (*Denominazione d'Origine*; geschützten Ursprungsbezeichnung, g.U.) geschützt.

## Culatello dei Colli Berici Senza osso e sotto vuoto

Artikel:	D155
Gewicht in kg:	5,5
Reifedauer in Monaten:	14 / 15
Stück pro Karton:	3

## Culatello dei Colli Berici “Gusto intenso” senza osso

Artikel:	D120*
Gewicht in kg:	5 / 6
Reifedauer in Monaten:	14 / 15
Stück pro Karton:	3