



DOLCEFILETTO DELLA VAL PARMOSSA

Aus den lenden ausschließliCh italienischer Schweine entsteht das dolcefiletto. Die frischen sorgfältig ausgewählten und entfetteten lenden werden im Tumbler gesalzen.

Anschließend werden sie in Därme gegeben und in den Trocknungsraum gebracht.

Zuletzt erfolgt die etwa 90 Tage dauernde Reifungsphase in entsprechenden Räumen.

Mild, zarte Scheiben und zugleich angenehm trocken und schmackhaft, dolcefiletto ist das Gegenstück zur Bresaola vom Schwein und als solches hervorragend für vielerlei Zubereitungen und leckere Aufschnittplatten.

Das durchschnittliche Gewicht des ganzen dolcefiletto beträgt circa 3 kg. Portioniert (halbiert) wiegt es circa 1,5 kg.

