



#### MILDER FIOCCO

Das frische, von Italienischen Schweissen stammende Schinkenstück wird in das Fiocco-Stück und das Culatello-Stück zerlegt, beide mit Schwarte. Der frische gestäuberte Fiocco wird mit Meersalz eingegeben, ohne die Zugabe von Konservierungs- oder anderen Zusatzstoffen. Während der Reifezeit von durchschnittlich zwölf Monaten entwickelt er eine Milde, die dem Culatello mit Schwarte ähnelt, aber mit einem intensiveren Geschmack und Aroma. Das durchschnittliche Gewicht des luftgetrockneten Fiocco beträgt circa 2,5 kg.

