



### GOLA (LUFTGETROCKNETER SCHWEINEHALS)

Der luftgetrocknete Schweinehals stammt ausschließlich von italienischen Schweinen.

Nach der akkuraten Salolierung und Säuberung entsteht eine Fleischportion bestehend aus unterschiedlich dicken, mageren und fetten Fleischschichten.

Nach dem Einreiben mit Meersalz und etwas Pfeffer, und ohne die Zugabe von Zusatz- und Konservierungsstoffen, reift der Schweinehals einige Monate.

Anschließend wird er mit Schmalz und Pfeffer überdeckt, die ihn während der restlichen Reifemomente eine besonders, nicht zu intensive, sondern delikate Schwachhaltigkeit verleihen.

