



DOLCEFILETTO DELLA VAL PARMOSSA

Dolcefiletto nait à partir de longes de porc exclusivement italien. les longes fraîches soigneusement sélectionnées et dégraissées sont salées dans la baratte.

Successivement, elles sont introduites dans des boyaux et placées dans la chambre de séchage.

la dernière phase concerne l' affinage qui a lieu dans des locaux préposés, où les produits restent pendant une période d' environ 90 jours.

Délicat, moelleux à la découpe, mais agréablement sec et savoureux au palais, le dolcefiletto représente la réponse du porc à la bresaola et, par conséquent, il est idéal pour préparer d' excellents et divers plats froids.

le poids moyen du dolcefiletto entier est d'environ kg 3.

En portions, (à moitié) d'environ kg 1 ,5 .

