



#### FIOCCO DOUX

À partir du jambon frais provenant de l'élevage des porcs italiens on produit le fiocco et le culatello, tous les deux avec couenne.

Le fiocco frais est salé au sel de mer, sans ajout de conservateurs ni d'autres additifs. Ainsi pendant une période moyenne de dix mois, il gagne une douceur semblable à celle du culatello avec couenne, mais avec un goût et une saveur plus intense.

Le poids moyen du fiocco à point est de 2,6 kg environ.

