

SALUMI
VIGNALI
DAL 1973



SALUMI
VIGNALI
DAL 1973



CULATTA

STAGIONATA

Morbida come il Prosciutto, dolce come il Culatello.
Il suo segreto è la lunga stagionatura nella sua stessa cotenna, che le conferisce un profumo intenso, un gusto dolce e una morbida consistenza della fetta.

VIGNALI CONSIGLIA

Conservare il prodotto al fresco prima dell'affettamento.
Dopo l'affettamento, proteggere il prodotto con una pellicola trasparente e riporlo in frigorifero,
per evitarne l'ossidazione.

FORMATI DISPONIBILI

CULATTA STAGIONATA INTERA
CULATTA STAGIONATA TRANCIO SOTTOVUOTO
CULATTA STAGIONATA IN VASCHETTA