

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 VASCETTA

Salumificio Vignali s.r.l. Via Case Trombi, 31 - 43037, Mulazzano Ponte - Lesignano B. (PR) P.IVA e Reg. Imprese N. 01978600342 - REA N. 200132

SALUMIVIGNALI.IT