



Antica Corte®
Pallavicina

1882
Fratelli Spigaroli



I Culatelli Spigaroli

Il nostro bisnonno Carlo Spigaroli era mezzadro nel podere Piantador del Maestro Giuseppe Verdi. Il Maestro (così veniva chiamato in zona) era un grande intenditore di cose buone. La tradizione voleva che ogni anno a Natale lo si omaggiasse con i migliori prodotti ottenuti dalle sue terre.

Il Culatello, il cosiddetto Re dei salumi, dal sapore delicato e dolce con il suo colore rubino, trasparente in ogni sua fetta, ha la corporea tenerezza di un prodotto di irripetibile regalità. Il Culatello di Zibello è patrimonio e ricchezza di quella preziosa terra avvolta dalle romantiche nebbie della bassa parmense la quale si adagia lungo la riva destra del grande fiume Po. Il Culatello di Zibello è un prodotto di alta salumeria ricavato dalla parte alta della coscia del suino. Vanta pochi ingredienti naturali: sale, pepe, un pò d'aglio in infusione nel vino e tanto tempo e maestria.

Massimo, Luciano, Antonia e Benedetta

Our great grandfather Carlo Spigaroli was a sharecropper on Maestro Giuseppe Verdi's Piantador estate. The Maestro (as he was called in the area) was a great expert of good things. Every year at Christmas he had the pleasure to receive the best products obtained from his lands.

Culatello, the King of cured meats, with a delicate and sweet flavor and with its ruby color, transparent in every slice, has the bodily tenderness of a product of unrepeatable royalty. Culatello di Zibello is the heritage and wealth of that precious land enveloped by the romantic mists of the lower Parma area near the right bank of the great river Po. Culatello di Zibello is a high quality delicatessen product obtained from the upper part of the pig's leg. It is made by few natural ingredients: salt, pepper, a little garlic infused in wine and a lot of time and craftsmanship.

Massimo, Luciano, Antonia and Benedetta

I nostri Culatelli vengono prodotti come una volta: dopo un massaggio con vino Fortana e aglio, si procede alla salatura con sale e pepe spaccato. Si passerà poi all'invecchiamento, alla legatura e dopo una breve asciugatura comincerà la stagionatura che terminerà all'interno delle cantine dell'Antica Corte Pallavicina che risalgono al 1320.

Our Culatelli are produced as it once was: after a massage with Fortana wine and garlic, salting with salt and cracked pepper. The seasoning will begin after putting the meat inside the pig bladder and also after a short drying and take place inside the ancient cellar of Antica Corte Pallavicina.





I Culatelli Spigaroli



I Culatelli Spigaroli

- Culatello di Zibello DOP
- Culatello Terre di Nebbia Selezione Presidio Slow Food
- Culatello Selezione Oro Spigaroli
- Culatello Selezione Platino Spigaroli
- Gran Culatello Riserva Nero Spigaroli



Culatello di Zibello DOP

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio.

Stagionatura inferiore ai 18 mesi, una fermentazione estiva

Peso dai 3,5 ai 4,5 kg

Vendita: intero in corda, sottovuoto intero oppure a metà

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic.

Seasoning less than 18 months, one summer fermentation

Weight from 3,5 to 4,5 kg

Sale: entire in rope, vacuum-packed entire or half



Culatello Terre di Nebbia Selezione Presidio Slow Food

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio

Stagionatura superiore ai 18 mesi, due rifermentazioni estive

Peso dai 3 ai 4 kg

Vendita: sottovuoto intero oppure a metà

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic

Seasoning over 18 months, two summer refermentations

Weight from 3 to 4 kg

Sale: vacuum packed-entire or in half



Culatello Selezione Oro Spigaroli

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio

Stagionatura oltre 24 mesi, due rifermentazioni estive

Peso dai 3 ai 4 kg

Vendita: sottovuoto intero oppure a metà

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic

Seasoning over 24 months, two summer refermentations

Weight from 3 to 4 kg

Sale: vacuum-packed entire or in half





Culatello Selezione Platino Spigaroli

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio

Stagionatura oltre 36 mesi, tre rifermentazioni estive

Peso dai 2,8 ai 3,5 kg

Vendita: sottovuoto intero oppure a metà

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic

Seasoning over 36 months, three summer refermentations

Weight from 2,8 to 3,5 kg

Sale: vacuum-packed entire or in half



Gran Culatello Riserva Nero Spigaroli

SOLO DA MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio

Stagionatura dai 24 ai 40 mesi

Peso dai 3 ai 4 kg

Vendita: sottovuoto intero oppure a metà

ONLY FROM HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic

Seasoning from 24 to 40 months

Weight from 3 to 4 kg

Sale: vacuum-packed entire or half





Antica Corte®
Pallavicina

1882
Fratelli Spigaroli



I Salumi della Tradizione



I Salumi della Tradizione

Il nostro bisnonno Carlo Spigaroli era mezzadro nel podere Piantador del Maestro Giuseppe Verdi.

Il Maestro (così veniva chiamato in zona) era un grande intenditore di cose buone. La tradizione voleva che ogni anno a Natale lo si omaggiasse con i migliori prodotti ottenuti dalle sue terre. Dopo molti anni di preziosa esperienza presso le tenute del Maestro Giuseppe Verdi, il bisnonno Carlo decise di mettersi per proprio conto e andò alla ricerca di un nuovo podere. Alla fine lo trovò a Polesine nell'Antica Corte Pallavicina. Da allora siamo ancora qui dopo 140 anni a produrre salumi sempre come una volta.

Our great grandfather Carlo Spigaroli was a sharecropper on Maestro Giuseppe Verdi's Piantador estate.

The Maestro (as he was called in the area) was a great expert of good things. Every year at Christmas he had the pleasure to receive the best products obtained from his lands. After many years of valuable experience at the estate of Maestro Giuseppe Verdi, Carlo decided to go on his own and went in search of a new farm. Finally he found it in Polesine in the Antica Corte Pallavicina. Since then we are still here after 140 years to produce cured meats as they once were.

Massimo, Luciano, Antonia e Benedetta



I Salumi della Tradizione

- Fioccoro Spigaroli
- Spalla Cruda Selezione Presidio Slow Food
- Coppa lunga della Bassa
- Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP
- Salame Spigarolino
- Salame Spighetto
- Salame Cresponetto
- Salame Gentile
- Salame Gran Gentile Spigaroli
- Salame Mariola
- Salame Po 100 giorni
- Salame Antico Spigaroli



Fioccoro Spigaroli

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne di suino, sale marino, vino, aglio e pepe.

Stagionatura minima 10 mesi

Peso dai 2 ai 3 kg

Vendita: sottovuoto intero o metà

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, wine, garlic and pepper.

Seasoning minimum 10 months

Weight from 2 to 3 kg

Sale: vacuum-packed entire or half



Spalla Cruda Selezione Presidio Slow Food

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio, aromi.

Stagionatura minima 10 mesi

Peso dai 2 ai 3 kg

Vendita: sottovuoto intera o metà

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic, flavorings.

Seasoning from 10 months

Weight from 2 to 3 kg

Sale: vacuum-packed entire or half





Coppa lunga della Bassa

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio, aromi.

Stagionatura minimo 6 mesi

Peso dai 2 ai 3 kg

Vendita: intera in corda oppure sottovuoto intera o metà

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic, flavorings.

Seasoning from 6 months

Weight from 2 to 3 kg

Sale: entire in rope or vacuum-packed entire or half



Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne di suino e sale.

Stagionatura minima 24 mesi

Peso dai 9 ai 12 kg

Vendita: intero o sottovuoto disossato

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork and salt.

Seasoning 24 months minimum

Weight from 9 to 12 kg

Sale: entire or vacuum-packed boneless





Salame Spigarolino

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne di suino, vino, sale, aglio, conservante E252, pepe.

Stagionatura da 15 a 20 giorni

Peso da 300g a 400g

Vendita: intero incartato con carta paglia oppure sottovuoto

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, wine, salt, garlic, preservative E252, pepper.

Seasoning from 15 to 20 days

Weight from 300g to 400g

Sale: entire wrapped in straw paper or vacuum packed





Salame Spighetto

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne di suino, vino, sale, aglio, conservante E252, pepe.

Stagionatura da 15 a 20 giorni

Peso da 100g a 150g

Vendita: intero incartato con carta paglia oppure sottovuoto

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, wine, salt, garlic, preservative E252, pepper.

Seasoning from 15 to 20 days

Weight from 100g to 150g

Sale: entire wrapped in straw paper or vacuum packed



Salame Cresponetto

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne di suino, sale, vino, aglio, conservante E252, pepe.

Stagionatura minimo 2 mesi

Peso da 400g a 600g

Vendita: intero

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, wine, salt, garlic, preservative E252, pepper.

Seasoning minimum 2 months

Weight from 400g to 600g

Sale: entire



Salame Mariola

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana,
aglio, conservante E252.

Stagionatura minimo 75 giorni

Peso da 400g a 600g

Vendita: intero



ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine,
garlic, preservative E252.

Seasoning minimum 75 days

Weight from 400g to 600g

Sale: entire



Salame Po 100 giorni

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne di suino, vino, sale, aglio, pepe, spezie.

Stagionatura minimo 100 giorni

Peso dai 400g ai 800g

Vendita: intero

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, wine, salt, garlic, pepper, spices.

Seasoning minimum 100 days

Weight from 400g to 800g

Sale: entire



Salame Antico Spigaroli

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino, aglio.

Stagionatura minimo 2 mesi

Peso dai 400g ai 600g

Vendita: intero

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, wine, garlic.

Seasoning minimum 2 months

Weight from 400g to 600g

Sale: entire



Salame Gentile

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana,
aglio, conservante E252.

Stagionatura minimo 60 giorni

Peso da 600g a 800g

Vendita: intero



ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine,
garlic, preservative E252.

Seasoning minimum 60 days

Weight from 600g to 800g

Sale: entire



Salame Gran Gentile Spigaroli

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana,
aglio, conservante E252.

Stagionatura minimo 90 giorni

Lunghezza 120 cm circa

Peso 3,5 kg circa

Vendita: intero

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine,
garlic, preservative E252.

Seasoning minimum 90 days

Length about 120 cm

Weight about 3,5 kg

Sale: entire



Antica Corte®
Pallavicina

1882

Fratelli Spigaroli



I Salumi delle Antiche Razze Spigaroli

Il recupero di questa razza suina è stato come fare un viaggio nel tempo, dalla Romagna alla Toscana all'Abruzzo, fino ad arrivare finalmente a Cabugo in Spagna, terra del mitico Pata Negra. Un metodico e lento processo di recupero, attorno alle terre dell'alta Emilia e della bassa Lombardia ora sta permettendo il rifiorire di questa razza sempre più apprezzata per la qualità delle sue carni, che viene allevata unicamente allo stato brado in allevamenti dell'appennino e della Bassa Parmense rispettando la libertà e il benessere dell'animale.

Tutti i salumi delle Antiche Razze sono prodotti senza nitrati, zuccheri, farine, qualsiasi additivo o stabilizzante.

The recovery of this pig breed was like taking a journey through time, from Romagna to Tuscany to Abruzzo, until finally arriving in Cabugo in Spain, the land of the legendary Pata Negra. A methodical and slow recovery process around the lands of upper Emilia and lower Lombardy now is allowing the increasing of this kind of pig appreciated for the quality of its meat and which it's raised in the wild on the Apennines and in the countryside of Parma, respecting the freedom and welfare of the animal. All the cured meats of the Ancient Breed are produced without nitrates, sugars, flours, additives or stabilizers.





I Salumi delle Antiche Razze Spigaroli



I Salumi delle Antiche Razze Spigaroli

- Gran Culatello Riserva Nero Spigaroli
- Prosciutto Crudo di Antiche Razze
- Spalla Cruda di Antiche Razze
- Coppa Lunga di Antiche Razze
- Salame Spigarolino di Antiche Razze
- Salame Verdiano di Antiche Razze
- Gola di Antiche Razze
- Pancetta di Antiche Razze
- Lardo Alto del Po di Antiche Razze
- Lardo con Magro di Antiche Razze



Gran Culatello Riserva Nero Spigaroli

SOLO DA MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio

Stagionatura dai 24 ai 40 mesi

Peso dai 3 ai 4 kg

Vendita: sottovuoto intero oppure a metà

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic

Seasoning from 24 to 40 months

Weight from 3 to 4 kg

Sale: vacuum-packed entire or half





Prosciutto Crudo di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: carne suina, sale.

Stagionatura minima 10 mesi

Peso da 8 a 10 kg

Vendita: intero o sottovuoto disossato

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: Pork shoulder, salt.

Seasoning minimum 10 months

Weight from 8 to 10 kg

Sale: entire or vacuum-packed boneless



Spalla Cruda di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: carne suina, sale.

Stagionatura minima 10 mesi

Peso da 4 a 6 kg

Vendita: intera o sottovuoto disossata

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: Pork shoulder, salt.

Seasoning minimum 10 months

Weight from 4 to 6 kg

Sale: entire or vacuum-packed boneless



Coppa Lunga di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio, aromi.

Stagionatura minima 10 mesi

Peso da 2 a 3 kg

Vendita: sottovuoto intera o metà

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic, flavorings.

Seasoning minimum 10 months

Weight from 2 to 3 kg

Sale: vacuum-packed entire or half



Salame Spigarolino di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: carne suina, sale, vino, aglio, conservante E252, pepe.

Stagionatura dai 15 ai 20 giorni

Peso da 300g a 400g

Vendita: intero incartato con carta paglia oppure sottovuoto

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: pork, salt, wine, garlic, preservative E252, pepper.

Seasoning from 15 to 20 days

Weight from 300g to 400g

Sale: entire wrapped in straw paper or vacuum packed





Salame Verdiano di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio.

Stagionatura minimo 60 giorni

Peso dai 400g ai 600g

Vendita: intero

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, Fortana wine, garlic.

Seasoning minimum 60 days

Weight from 400g to 600g

Sale: entire



Gola di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: Guancia, sale marino, pepe e alloro.

Stagionatura 3 mesi

Peso da 700g a 2 Kg

Vendita: sottovuoto intera con foglie di alloro

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: pork cheek, sea salt, pepper and bay leaf.

Seasoning 3 months

Weight from 700g to 2 kg

Sale: vacuum-packed entire with bay leaves



Pancetta di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: carne di suino, sale, pepe, vino, aglio, spezie.

Stagionatura minimo 10 mesi

Peso da 6 a 8 kg

Vendita: intera in corda oppure sottovuoto a metà

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: pork, salt, pepper, wine, garlic, spices.

Seasoning minimum 10 months

Weight from 6 to 8 kg

Sale: entire in rope or vacuum-packed in half



Lardo Alto del Po di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: Lardo, sale marino, pepe, miscela di erbe aromatiche,
salvia, ginepro, rosmarino e aglio.

Stagionatura minimo 3 mesi

Peso da 300g a 4 kg

Vendita: sottovuoto intero o a tranci

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: Lard, sea salt, pepper, blend of aromatic herbs
sage, juniper, rosemary and garlic.

Seasoning minimum 3 months

Weight from 300g to 4 kg

Sale: vacuum-packed entire or in slices





Lardo con Magro di Antiche Razze

SOLO da MAIALI NERI PESANTI dai 230 ai 280 kg

Ingredienti: Lardo, carne di suino, sale marino, pepe, miscela di erbe aromatiche, salvia, ginepro, rosmarino e aglio.

Stagionatura minimo 3 mesi

Peso da 600g a 4 kg

Vendita: sottovuoto intero o a tranci

ONLY from HEAVY BLACK PIGS from 230 to 280 kg

Ingredients: Lard, pork, sea salt, pepper, blend of aromatic herbs sage, juniper, rosemary and garlic.

Seasoning minimum 3 months

Weight from 600g to 4 kg

Sale: vacuum-packed entire or in slices



Antica Corte[®]
Pallavicina

1882
Fratelli Spigaroli



I Nostri Cotti

Il nostro bisnonno Carlo Spigaroli era mezzadro nel podere Piantador del Maestro Giuseppe Verdi.
Il Maestro (così veniva chiamato in zona) era un grande intenditore di cose buone. La tradizione voleva che ogni anno a Natale lo si omaggiasse con i migliori prodotti ottenuti dalle sue terre.
Dopo molti anni di preziosa esperienza presso le tenute del Maestro Giuseppe Verdi, il bisnonno Carlo decise di mettersi per proprio conto e andò alla ricerca di un nuovo podere. Alla fine lo trovò a Polesine nell'Antica Corte Pallavicina. Da allora siamo ancora qui dopo 140 anni a produrre salumi sempre come una volta.

Massimo, Luciano, Antonia e Benedetta

Our great grandfather Carlo Spigaroli was a sharecropper on Maestro Giuseppe Verdi's Piantador estate.
The Maestro (as he was called in the area) was a great expert of good things. Every year at Christmas he had the pleasure to receive the best products obtained from his lands.
After many years of valuable experience at the estate of Maestro Giuseppe Verdi, Carlo decided to go on his own and went in search of a new farm. Finally he found it in Polesine in the Antica Corte Pallavicina. Since then we are still here after 140 years to produce cured meats as they once were.

Massimo, Luciano, Antonia and Benedetta





I Nostri Cotti



I Nostri Cotti

- Spalla Cotta di San Secondo
- Cotto Spigaroli
- Cotechino da cuocere
- Mariola da cuocere
- Prete del Po



Spalla Cotta di San Secondo

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: Spalla di maiale,
con aggiunta di miscela di semilavorati, aromi,
antiossidante E301, conservante E250, stabilizzanti E450, E451.

Peso da 7 a 9 kg

Vendita: sottovuoto intera, a metà oppure in trancio da 600 gr

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: Pork shoulder,
with the addition of a mixture of semi-finished products, flavorings,
antioxidant E301, preservative E250, stabilizers E450, E451.

Weight from 7 to 9 kg

Sale: vacuum packed entire, in half or in a 600 g slice



Cotto Spigaroli

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: Fiocco di coscia di suino, conservante E250,
salamoia, antiossidante E301, aromi.

Peso da 3 a 4 kg

Vendita: sottovuoto intero o a metà

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: Pork leg, preservative E250
pickle, antioxidant E301, flavorings.

Weight from 3 to 4 kg

Sale: vacuum packed entire or in half



Cotechino da cuocere

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: Carne di suino, cotenna di suino, vino,
conservante E250, aglio, aromi, pepe.

Stagionatura 15 giorni

Peso 1 kg circa

Vendita: intero



ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: Pork, pigskin, wine,
preservative E250, garlic, flavorings, pepper.

Seasoning 15 days

Weight about 1 kg

Sale: entire



Mariola da cuocere

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: Carne di suino, cotenna di suino, vino,
conservante E250, aglio, aromi, pepe.

Stagionatura 15 giorni

Peso 1,5 kg circa

Vendita: intero



ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: Pork, pigskin, wine,
preservative E250, garlic, flavorings, pepper.

Seasoning 15 days

Weight about 1,5 kg

Sale: entire



Prete del Po

SOLO DA MAIALI PESANTI dai 180 ai 230 kg

Ingredienti: cotenna, nervetti e stinchi, sale marino, pepe, nitrato di potassio E252, aromi, vino e aglio.

Peso da 1,5 kg circa

Vendita: sottovuoto intero

ONLY FROM HEAVY PIGS from 180 to 230 kg

Ingredients: pigskin, nerves and shanks, sea salt, pepper, potassium nitrate E252, flavorings, wine and garlic.

Weight about 1,5 kg

Sale: vacuum-packed entire



Terre Verdi Srl
Via Sbrisi, 3 - 43016 Loc. Polesine Parmense (PR)
Tel. 0524.96106 - Fax 0524.96416
P.Iva / C.F. 02173320348
info@acpallavicina.com - www.fratellispigaroli.it