SCHEDA PRODOTTO / ITALIA

SPALLA CRUDA DISOSSATA

CroceDelizia • Soragna (Parma), Emilia-Romagna

DENOMINAZIONE	Spalla cruda disossata
PRODUTTORE	CroceDelizia – Soragna (PR), Italia
CATEGORIA	Salume crudo stagionato
TIPOLOGIA	Spalla suina disossata

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La Spalla Cruda Disossata CroceDelizia è una specialità della tradizione norcina della Bassa Parmense. È ottenuta dalla lavorazione della spalla suina e si ispira alla cultura artigianale dei salumi del territorio di Soragna, nel cuore della provincia di Parma.

Secondo le informazioni descrittive disponibili sul produttore, la lavorazione prevede la selezione delle carni, la salatura e la legatura, seguite da una fase di stagionatura in cantina. La versione qui descritta è disossata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Carne stagionata, compatta, con possibile marezzatura caratteristica.
COLORE	Tonalità rosso-rosate, con venature di grasso.
CONSISTENZA	Compatta e piacevole al taglio.
GUSTO E PROFUMO	Caratteristici dei salumi crudi stagionati della tradizione parmense.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Si consiglia di affettare il prodotto sottilmente e servirlo a temperatura ambiente, per apprezzarne al meglio profumo e consistenza. Si abbina a pane artigianale, torta fritta, formaggi stagionati e vini rossi del territorio emiliano.

NOTA SUI DATI TECNICI
Ingredienti, allergeni, valori nutrizionali, peso, modalità di conservazione, durata minima di conservazione e parametri di stagionatura non sono riportati perché da verificare sulla scheda ufficiale o sull’etichetta del lotto commercializzato.

FORKEMILIA • THE AUTHENTIC TASTE OF EMILIA-ROMAGNA

PRODUCT SHEET / ENGLISH

BONELESS DRY-CURED PORK SHOULDER

CroceDelizia • Soragna (Parma), Emilia-Romagna, Italy

PRODUCT NAME	Boneless dry-cured pork shoulder
PRODUCER	CroceDelizia – Soragna (PR), Italy
CATEGORY	Dry-cured meat product
PRODUCT TYPE	Boneless pork shoulder

PRODUCT DESCRIPTION

CroceDelizia Boneless Dry-Cured Pork Shoulder is a speciality rooted in the traditional charcuterie heritage of the Lower Parma area. It is made from pork shoulder and reflects the artisanal cured-meat culture of Soragna, in the province of Parma.

According to the producer information available for this description, the process includes meat selection, salting and tying, followed by a curing period in a cellar. The product described in this sheet is the boneless version.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

APPEARANCE	Cured meat with a compact appearance and possible characteristic marbling.
COLOUR	Reddish-pink tones with streaks of fat.
TEXTURE	Firm and pleasant to slice.
FLAVOUR & AROMA	Typical of traditionally dry-cured meats from the Parma area.

SERVING SUGGESTIONS

Slice thinly and serve at room temperature to best appreciate its aroma and texture. It pairs well with artisan bread, traditional Italian fried dough, aged cheeses and red wines from Emilia-Romagna.

TECHNICAL DATA NOTE
Ingredients, allergens, nutritional values, weight, storage instructions, best-before date and specific curing parameters have been omitted because they must be confirmed against the official product specification or the label of the batch being sold.

FORKEMILIA • THE AUTHENTIC TASTE OF EMILIA-ROMAGNA