

# Capocollo

di Martina Franca



Presidio Slow Food

Muscolo delle vertebre cervicali-dorsali, accuratamente mondato con presenza di striature più o meno accentuate di grasso bianco roseo. Sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale di suino 100% italiano e leggermente affumicato con scorza di fragno. Segue una lenta stagionatura che varia da un minimo di 90 gg fino ad un massimo di 180 gg.

*Muscle of the cervical-dorsal, thoroughly cleansed with streaks more or less marked with white-pink fat. Coarse sea salt, "vino cotto" and black pepper stuffed into 100% Italian natural guts and lightly smoked with the "fragno" oak bark. Followed by a slow curing which varies from a minimum of 90 days up to a maximum of 180 days.*

