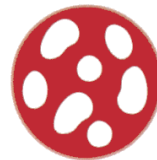


Gambero Rosso



253 AZIENDE

600 SALUMI

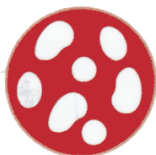
200 GASTRONOMIE PER ACQUISTI DOC

grandi salumi

la guida più completa
dei migliori produttori italiani



GLI ABBINAMENTI CON IL VINO



MINIGUIDA ALL'ANALISI SENSORIALE

TUTTI I SALUMI REGIONE PER REGIONE

AZIENDE PRODOTTI VALUTAZIONI

COME LEGGERE LA GUIDA

Qui a lato
le indicazioni
per orientarvi
nella lettura e
nell'interpretazione
della guida.
Le industrie
si distinguono
con un fondino
pagina colorato.
Le eccellenze
hanno il nome
del salume
in rosso
e l'asterisco

 OGM FREE

 GLUTEN FREE

 BIOLOGICO

 ASSENZA DI
ANTIOSSIDANTI
E CONSERVANTI

 MAIALE NERO

 FILIERA



1 FETTA
salumi più che discreti
e interessanti: punteggio
da 75 a 79 centesimi



2 FETTE
salumi buoni, equilibrati
e di buona aromaticità:
punteggio da 80 a 89
centesimi



3 FETTE
salumi molto buoni
al limite della perfezione
e di grande impatto gustativo
e aromatico: punteggio
da 90 a 95 centesimi



ECCELLENZE
i salumi fuoriclasse,
che hanno superato
i 95 centesimi

la semplice segnalazione
indica un salume corretto

GIANFERRARI

Canossa (RE) • via Val d'Enza Nord, 145 • tel. 0522 878185
www.gianferrari.it



CARNE suina
DISTRIBUZIONE nazionale
e estera
VENDITA DIRETTA si



**CULATELLO
DI CANOSSA**



**FIOCO
DI CULATELLO**

AZIENDA. Una valida azienda che dagli anni '60 porta alto il nome dei salumi delle terre canossiane. Riconosciuta in tutta Europa soprattutto per il suo culatello (a ragione), da tre generazioni prepara i prodotti derivati dal maiale senza aggiungere nulla alla carne, al sale e agli aromi naturali. I suini utilizzati sono nati e allevati in Italia, e provengono dal circuito dei prosciutti Dop Parma e San Daniele. La lavorazione è manuale, la stagionatura avviene in celle climatizzate e cantina naturale. Queste le nostre preferenze.

PRODOTTI. Il culatello di Canossa è una delle grandi espressioni della salumeria fuori dalla zona delle Dop e delle Igp. Si presenta con una fetta classica, di un bel rosso vivo e un grasso tendente all'avorio. Il naso è un'esplosione di profumi: dolcezza della carne, bacche di ginepro, frutta secca, note di pasticceria, frutta candita. Stessa cosa vale per le sensazioni che si avvertono in bocca, con le medesime note aromatiche dell'olfatto che tornano e alle quali si aggiunge un bel sentore di vaniglia e di mandorla dolce. Un culatello equilibrato, complesso e pulito. A un passo dall'eccellenza. Anche il fiocco di culatello è un ottimo prodotto, senza però la complessità e la pulizia del culatello. È profumato, evoluto, caratterizzato dal naso di frutta secca e di carne stagionata, e da una buona dolcezza. Peccato per un grasso non perfetto anche se più che accettabile. La masticabilità è ottima, come pure la persistenza. Perfetto per farcire un panino di alto livello.