Strolghino
Strolghino

NO LATTE ALLERGENI GLUTINE

SOLO CARNE ITALIANA

GUALERZI

Lo Strolghino è un prodotto di salumeria ottenuto con le rifilature magre del culatello di maiali provenienti da allevamenti italiani. La carne viene macinata e insaccata in un budello sottile. Date le sue esigue dimensioni e la carne magra di cui è composto, lo strolghino necessita di una breve stagionatura per poter degustare al meglio la sua morbidezza. Il nome deriva da "strolga" che nella bassa parmense indicava le indovine. Secondo la tradizione, lo strolghino appeso a fianco degli altri prodotti in stagionatura, serviva a prevedere i tempi di stagionatura dei salumi più grandi. Le sue piccole dimensioni lo rendono un prodotto di facile e veloce consumo, morbido e dal profumo intenso.

Strolghino is a deli meat product made with the lean trimmings of culatello from pigs raised in Italian farms. The meat is ground and stuffed into a thin casing. Given its small size and lean meat, strolghino only requires a short maturation time before its softness can be enjoyed at its best.
Its name derives from "strolga", which in the Parma flatlands area means soothsayer. According to tradition, the strolghino, hung next to the other meats being aged, would help to predict the maturation times of larger cured meats. Its small size makes it easy and quick to consume. It features a soft texture and intense fragrance.

Strolghino
Strolghino

NO LATTE ALLERGENI GLUTINE

SOLO CARNE ITALIANA

GUALERZI

Strolghino
Strolghino

Strolghino pelato sottovuoto
Strolghino peeled vacuum-packed

Strolghino in atm
Strolghino in flowpack

Strolghino in atm x4
Strolghino in flowpack x4

Strolghino Strolghino	Peso medio (kg) Medium weight	Cartone grande / Big box				Cartone medio / Medium box				Cartone piccolo / Small box			
		Pezzi/Ctn Pcs/Box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/Strato Box/Layer	N°strati N°layers	Pezzi/Ctn Pcs/Box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/Strato Box/Layer	N°strati N°layers	Pezzi/Ctn Pcs/Box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/Strato Box/Layer	N°strati N°layers
Intero Whole	0,2 / 0,25	-	-	-	-	-	-	-	-	8	570x195x100	12	16
Pelato sottovuoto Peeled vacuum-packed	0,2 / 0,25	-	-	-	-	-	-	-	-	8	570x195x100	12	16
In ATM In flowpack	0,2 / 0,25	-	-	-	-	-	-	-	-	8	570x195x100	12	16
In ATM x4 In flowpack x4	0,8 / 1	-	-	-	-	-	-	-	-	2x4	570x195x100	12	16