

Il **Capocollo** si produce utilizzando la parte del maiale che serve a fare, appunto, il capocollo (più comunemente lonza): è presa dall'attaccatura del collo fino alla sesta, settima costola del carrè. Gli ingredienti sono molto semplici e naturali. Al taglio la fetta di capocollo deve presentare un bel colore granato brillante con marmorizzazioni di lardo più o meno pronunciate. (Ingredienti: carne di suino, sale, pepe, aromi naturali)



