

TOP ITALIAN FOOD 2022

Gianferrari
Culatta di Canossa



Origini del Salame Canossa
Il salame Canossa era prodotto soprattutto nelle zone di Langhirano e nel comune di "Castello Langhirano", una frazione del Comune Canossa. In seguito, la produzione si spostò in "Castello Langhirano" e poi in Langhirano.

La produzione
La produzione del salame Canossa è un'attività che si svolge in un'area di circa 100 ettari, dove si coltivano le piante di canna da zucchero e le piante di grano duro. Il salame Canossa è prodotto con carne di maiale e con spezie che sono le tipiche di Langhirano.

Il salame Canossa è un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.

Culatta di Canossa di Gianferrari entra nella lista Top Italian Food

La produzione italiana del prosciutto fa parte della migliore produzione di Gambero Rosso.

CANOSSA. La qualità paga sempre il meglio possibile. La qualità è un valore che permette di essere oggi più che mai un prodotto italiano del territorio. Culatta di Canossa. Una realtà storica, ancora di più forte nella "Top Italian Food 2022" del Gambero Rosso. Il titolo di una parte che arriva a gennaio in un lungo viaggio: italiano, inglese e cinese. È che la Culatta di Canossa è un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.

Qualche numero? Di titoli di 1.000 aziende presenti, 1.000 prodotti e 22 categorie. Culatta di Canossa è un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.

una storia lunga 70 anni. Il prosciutto Canossa è un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.

È un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.



Il salame Canossa di Gianferrari



Il salame Canossa di Gianferrari

È un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.

È un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.

È un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.

È un salame di tipo dolce, con un sapore molto particolare. È prodotto in Langhirano, in provincia di Parma.