



PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO DI MONTAGNA



Con osso.



Disossato.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Una leggera nota di fumo caratterizza questo esclusivo prosciutto crudo che viene esposto ad una leggera affumicatura fatta esclusivamente bruciando legno di faggio naturale senza fiamma in caminetti tradizionali. Il prosciutto presenta una carne morbida e facile al taglio, con profumo delicato e gusto dolce, con una garbata nota di affumicato

PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Stagionatura minima garantita 16/18 mesi.

CATEGORIA DI PRODOTTO

Prosciutto crudo affumicato stagionato.

CATEGORIA DI PROCESSO

Carne cruda salata, affumicata e stagionata.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Cosce fresche di suino pesante nazionale accuratamente selezionate.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Coscia di suino pesante, sale e affumicatura con legno di faggio.