



# 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.