



# PROSCIUTTO CRUDO DOLCE DI MONTAGNA



*Con osso.*



*Disossato.*

## **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prosciutto crudo dolce di montagna è un alimento genuino, equilibrato sotto l'aspetto nutrizionale e saporito al tempo stesso grazie a sapienti accorgimenti di salatura e stagionatura. Gli unici ingredienti di questo prodotto sono rappresentati da carne di qualità selezionata di suini e sale, con una stagionatura legata al caratteristico microclima delle vallate di Ampezzo e Sauris (Valle del Lumiei). Il prosciutto presenta una carne morbida e facile al taglio, con profumo delicato e gusto dolce.

## **PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO**

Stagionatura minima garantita 16/18 mesi.

## **CATEGORIA DI PRODOTTO**

Prosciutto crudo stagionato.

## **CATEGORIA DI PROCESSO**

Carne cruda salata e stagionata.

## **CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA**

Cosce fresche di suino pesante nazionale accuratamente selezionate, salate e lavorate esclusivamente in stabilimenti nazionali.

## **DICHIARAZIONE INGREDIENTI**

Coscia di suino pesante, sale.