PROSCIUTTO DI PARMA DOP CASA GRAZIANO 30 E LODE

CÓDIGO	79158
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Emilia-Romaña
PESO	11 kg aprox

Selección especial de Casa Graziano, madurado durante al menos 26 meses

DESCRIPCIÓN	Un crudo elaborado con piernas de cerdos italianos criados según el reglamento de producción de Parma DOP y aptos para largas
APARIENCIA	La loncha es de color rojo ladrillo claro, con un equilibrio adecuado entre grasa y magro, delicadamente veteada. Puede presentar granos de tirosina (pequeños puntos blancos) que identifican los productos más curados
SABOR	Dulce y delicado, muy aromático, con notas tostadas y de frutos secos
MADURACIÓN	Almeno 26 mesi
PRODUCTOR	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR) - Emilia Romagna
SELECCIONADO PORQUE	Solo los mejores jamones, tras una cuidadosa selección, se convierten en 30 e Lode. Una selección especial de gama alta que realza al máximo todas las mejores características de los jamones de Casa Graziano: intensidad organoléptica, dulzura y artesanía
CURIOSIDADES	Solo los mejores jamones, con 18 meses de curación, se llevan a la bodega de Lagrimone, a 700 metros de altitud en los Apeninos tosco- emilianos, donde se curan durante otros 8-10 meses
SUGERENCIAS DE USO	Un jamón excelente para consumir tal cual, cortado con un cuchillo. Para conservar mejor el jamón después de cortarlo, se recomienda cubrir solo la parte expuesta con film transparente y guardarlo en un lugar refrigerado. La próxima vez que se corte, basta con retirar la primera loncha. Si se va a volver a consumir después de varias semanas, es mejor deshuesar y envasar al vacío toda la pieza

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.