PROSCIUTTO VENETO DOP

CODE	79281
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Vénétie
POIDS	8 kg environ

Édition limitée de Prosciutto Veneto DOP affiné 24 mois

DESCRIPTION	Prosciutto Veneto DOP désossé, produit par le Prosciuttificio Soranzo et bénéficiant d'un affinage exceptionnellement long
APPARENCE	La tranche est compacte mais typiquement moelleuse, avec une partie grasse de couleur blanc crème qui la rend fondante en bouche
GOÛT	Doux, avec des notes de cave et de viande mûre, salé de manière très équilibrée
AFFINAGE	Au moins 20 mois
PRODUCTEUR	Prosciuttificio Soranzo - Montagnana (PD) - Vénétie
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Nous recherchions depuis longtemps un Prosciutto Veneto DOP à ajouter à notre catalogue : nous commençons avec cette édition limitée, incontournable pour son affinage exceptionnel de 24 mois
CURIOSITÉ	Le producteur, Prosciuttificio Soranzo, est une petite entreprise artisanale avec une capacité de production d'environ 20 000 cuisses par an (une entreprise moyenne en produit environ 50 000). Il travaille uniquement avec des viandes provenant de 5 régions et effectue une sélection à l'entrée sur la quantité de graisse et le calibre des cuisses fraîches, qui ne sont jamais inférieures à 16-17 kg

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.