COSCIA REALE FUMÈ RIALTO

CODICE	78208
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	6 kg circa

Speck dolcemente affumicato con gli aromi delle bacche di bosco

DESCRIZIONE	Speck prodotto con carni selezionate di maiale magro, affumicato in modo naturale e stagionato minimo 6-7 mesi
ASPETTO	Rispetto alla classica forma dello speck presenta una fetta più alta, il doppio di uno speck tradizionale; è pensato per ridurre gli scarti e riuscire ad affettare tutto il pezzo
SAPORE	Dolce, ben bilanciato nell'affumicatura e nella speziatura
STAGIONATURA	Almeno 7 mesi
PRODUTTORE	San Marco Prosciutti - Meledo di Sarego (VI)

© 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.