PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DOP CON OSSO - FOGOLAR

CODICE	79035
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	11 kg circa

Prosciutto crudo di San Daniele stagionato almeno 18 mesi

DESCRIZIONE	Coscia fresca di suino italiano, selezionato per produzioni tipiche
ASPETTO	La forma è quella della coscia del maiale, con piede ed ossa tarsiche. Il colore della fetta è rosso-rosato, consistenza tenera ma non molle
SAPORE	Dolce e leggermente sapido con intenso profumo caratteristico anche grazie la stagionatura su legno
STAGIONATURA	Almeno 18 mesi
PRODUTTORE	Eli Prosciutti - Traversetolo (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Nell'azienda artigianale a San Daniele del Friuli, Fogolar, la lavorazione è quella tradizionale della zona, ancora manuale in gran parte delle operazioni. La salagione avviene a secco e "a sale saturo", perché la sua durata è dettata dal peso della coscia

© 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.