Data di creazione: 17/04/2024

FIOCCO DI PROSCIUTTO LUSETTI

CODICE	78228
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	2,5 kg circa

Taglio di coscia, insaccato in vescica e stagionato

DESCRIZIONE	Taglio pregiato ottenuto dalla coscia di maiale, insaccato e stagionato alcuni mesi
ASPETTO	Di forma cilindrica non molto regolare, la fetta si presenta di color rosso vivo con minima presenza di grasso
SAPORE	Dolce, con note di cantina e di frutta tostata
PRODUTTORE	Salumificio Lusetti - Suzzara (MN)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Questo prodotto deve essere preparato come il culatello prima del taglio. Togliere le corde e immegere il fiocco in acqua e vino bianco per 6-8 ore, fino a quando la vescica si stacca dalla carne, a questo punto estrarre il fiocco e rimuovere la vescica. Spazzolare e rimuovere eventuali residui dalla superficie e iniziare ad affettare. Durante l'utilizzo conservare il fiocco avvolto in un telo di cotone imbevuto nel vino.

© 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.