

PROSCIUTTO DI SAURIS IGP



CODICE	79150
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	11 kg circa
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Prosciutto crudo delicatamente affumicato secondo la tradizione dell'Alta Carnia

DESCRIZIONE	Prosciutto di Sauris IGP ottenuto da cosce selezionate di suini allevati esclusivamente nel nord Italia. Le cosce vengono massaggiate a mano e salate a secco, quindi leggermente affumicate con legno di faggio
ASPETTO	Al taglio si presenta di un bel colore vivace, mentre lo strato di grasso è di color biancorosato
SAPORE	Lievemente sapido al palato con una piacevole nota di affumicato
STAGIONATURA	Almeno 24 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo prosciutto di Sauris a indicazione geografica protetta, è prodotto esclusivamente nel comune di Sauris a 1212 metri di altitudine, in provincia di Udine, rispettando un rigido disciplinare di produzione. Si distingue dagli altri prosciutti tutelati per la leggera affumicatura con legno di faggio
CURIOSITÀ	Il Salumificio Zahre lavora cosce nazionali di prima scelta, di grande pezzatura e con un tenore di grasso elevato. L'elemento caratterizzante è l'affumicatura con legno di faggio: un processo lento, che dura circa tre giorni e avviene in una stanza dedicata nella prima parte di stagionatura del prodotto, quando i prosciutti hanno 120 giorni. Questo è il grande elemento distintivo rispetto al prosciutto affumicato di montagna che invece viene affumicato a stagionatura ultimata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso sulla pizza o per un tagliere di salumi affumicati