

# PROSCIUTTO DI PARMA CASA GRAZIANO



<b>CODICE</b>	79160
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	10 kg circa

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Un crudo di Parma prodotto sulle colline da Casa Graziano e stagionato 20 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Un crudo di Parma prodotto esclusivamente con cosce di suini nazionali, allevati secondo disciplinare di produzione, e sale
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di colore rosso mattone chiaro, con giusto equilibrio fra grasso e magro, delicatamente mazzata
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, molto profumato e con note di tostato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La salatura è manuale, viene sfruttata l'aria del posto per far "fiorire" il prociutto e si controlla che durante la stagionatura il profumo maturi al meglio.
<b>CURIOSITÀ</b>	Casa Graziano è nata come impresa familiare alla fine degli anni '70 ed è associata al Consorzio del Prosciutto di Parma sin dal 1976. Lo stabilimento si trova a Capoponte, una piccola frazione del Comune Montano di Tizzano Val Parma, all'interno della Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino Tosco Emiliano e alle porte del Parco Naturale dei 100 Laghi