

# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE CON OSSO



<b>CODICE</b>	79185
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	12 kg circa

Prosciutto di San Daniele prodotto da un piccolo prosciuttificio artigianale

<b>DESCRIZIONE</b>	Coscia di suino
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di un bel colore rosato, con perfetta proporzione fra grasso e magro
<b>SAPORE</b>	Dolce, con una sapidità equilibrata, ricco di profumi di tostato e di carne stagionata, persistente ed elegante; al palato è morbido; particolarmente piacevole il modo in cui si scioglie in bocca
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 16 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Coradazzi - San Daniele del Friuli (UD) - Friuli Venezia Giulia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il prosciuttificio Coradazzi è una piccola realtà artigiana aderente al Consorzio del Prosciutto di San Daniele. Le carni utilizzate sono solo le migliori italiane, provenienti da allevamenti selezionati, che allevano gli animali con attenzione al loro benessere e alla loro alimentazione
<b>CURIOSITÀ</b>	Il prosciutto non pressato di Coradazzi non è legato tipo addobbo e non ha quindi un aspetto tondo, ma è lasciato nella sua forma naturale e viene soltanto cucito