Data di creazione: 01/10/2024

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

CODICE	79200
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	9 kg circa

Classico Prosciutto di Norcia IGP dal taglio corto e dalla scotennatura 'alta'

DESCRIZIONE	Cosce di suini allevati in Italia
ASPETTO	E' un crudo tagliato corto come il Prosciutto di Parma, ma con una scotennatura 'più alta' che permette alla carne di assorbire maggiormente aglio e pepe
SAPORE	Dolce, con una leggera sapidità e una delicata nota speziata; piacevolmente lungo il retrogusto di frutta secca; la marezzatura rende solubile la fetta
STAGIONATURA	Almeno 16 mesi
PRODUTTORE	Poggio San Giorgio - Norcia (PG)
SELEZIONATO PERCHÈ	La lavorazione prevede che la coscia venga salata con sale, aglio e pepe in un primo momento e in seguito solo con sale; successivamente viene fatto riposare per circa 3 mesi, lavato in acqua tiepida e appeso per altri 3 mesi ad asciugare; dopo circa 6 mesi viene trattato con un impasto di sugna (grasso, farina sale e pepe) e stagionato fino ai 12 mesi, quando viene impresso a fuoco il marchio IGP sui prosciutti idonei.
CURIOSITÀ	Viene prodotto esclusivamente con sale marino e spezie, aglio e pepe, senza conservanti

© 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.