

# PROSCIUTTO DI NORCIA IGP S/OSSO ADDOBBO



<b>CODICE</b>	79201
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Umbria
<b>PESO</b>	7 kg circa

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

<b>DESCRIZIONE</b>	Cosce di suini nati e allevati in Italia
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Dolce, con una leggera sapidità e una delicata nota speziata; piacevolmente lungo il retrogusto di frutta secca; la marezzatura rende solubile la fetta
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 16 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Poggio San Giorgio - Norcia (PG)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La lavorazione prevede che la coscia venga salata per due volte 'a sale saturo': la prima volta con sale, aglio e pepe; la seconda volta 'in bianco' cioè 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
<b>CURIOSITÀ</b>	Viene prodotto esclusivamente con sale marino e spezie, aglio e pepe, senza conservanti