

JAMON SERRANO TRIVIUM GRAN RESERVA



CODICE	79210
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	5 kg circa

Prosciutto crudo Serrano stagionato almeno 18 mesi

DESCRIZIONE	Cosce fresche di maiali principalmente di razza Landrace e Large White
ASPETTO	La coscia disossata presenta la classica forma a pera asimmetrica, la carne si presenta di colore rosso intenso
SAPORE	Dolce, pulito, leggermente sapido, con un finale che ricorda la nocciola
STAGIONATURA	Almeno 18 mesi
PRODUTTORE	Monte Nevado - Segovia - Castiglia e León - Spagna
CURIOSITÀ	Secondo il "Consorcio Serrano" il prosciutto può essere commercializzato a 10 mesi e mezzo di stagionatura ma Monte Nevado, per questa selezione, porta la stagionatura a 18 mesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatelo in abbinamento con le uove strapazzate o con i "Padron", peperoni dolci spagnoli

© 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.