

# JAMON SERRANO 24 MESI DISOSSATO



<b>CODICE</b>	79211
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Spagna
<b>PESO</b>	6 kg circa

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

Top di gamma tra i Serrano di Monte Nevado, stagionato almeno 24 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Cosce fresche di maiali principalmente di razze di maiale Bianche incrociate con razza Duroc
<b>ASPETTO</b>	La coscia disossata presenta la classica forma a pera asimmetrica, la carne si presenta di colore rosso intenso, con sporadica presenza di grani di tirosina
<b>SAPORE</b>	Dolce, gradevolmente solubile; buona la persistenza, con note decise di ghianda e frutta secca
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 24 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Monte Nevado - Segovia - Castiglia e León - Spagna
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un prosciutto capace di distinguersi nell'ampio e variegato mondo del Serrano, senza conservanti e zuccheri aggiunti
<b>CURIOSITÀ</b>	Le sale di asciugatura di Monte Nevado sono situate in ambienti naturali nei quali delle "finestre intelligenti" permettono di far entrare l'aria fresca delle montagne che favorisce la naturale maturazione dei prosciutti
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da assaggiare in purezza, magari divertendosi a confrontarlo con un Parma 24 mesi; da provare abbinato a un bicchiere di Terre Siciliane IGT