Data di creazione: 19/05/2025

JAMON MANGALICA DISOSSATO

CODICE	79212
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	5 kg circa

Prosciutto crudo da maiali di razza Mangalica, stagionato 24 mesi

DESCRIZIONE	Crudo ottenuto da cosce di maiali di razza Mangalica, nati e allevati in Ungheria, lavorati e stagionati in Spagna secondo la tradizione iberica
ASPETTO	La coscia disossata presenta la consueta forma a pera asimettrica, la carne si presenta di colore rosso intenso, con una notevole marezzatura
SAPORE	Dolcissimo, fondente al palato, per nulla untuoso nonostante l'importante infiltrazione di grasso; ottima la persistenza, con decisi sentori di frutta tostata e cantina
STAGIONATURA	Almeno 24 mesi
PRODUTTORE	Monte Nevado - Segovia - Castiglia e Leòn - Spagna
CURIOSITÀ	La Mangalica è una razza autoctona ungherese, diffusa anche in Serbia e Romania. Si distingue per manto molto voluminoso, con setole arricciate, tanto da valergli il nomevdi "Maiale Lanoso"
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Mai come in questo caso è importante che il prosciutto riposi a temperatura ambiente prima di essere degustato

© 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.