

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO ALLE ERBE



| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| CODICE | 81070 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE ** | Italia, Trentino Alto Adige |
| PESO | 3,5 kg circa |

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

Prosciutto cotto intero aromatizzato con erbe e leggermente affumicato

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Piccolo prosciutto cotto prodotto in Alto Adige, aromatizzato con erbe e affumicato con legni locali |
| ASPETTO | La fetta è rosata con un buon equilibrio fra grasso e magro, su un lato è presente la cotenna |
| SAPORE | Dolce, con leggere note di affumicato e sentori di erbe |
| STAGIONATURA | Non prevista |
| PRODUTTORE | Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige |
| SELEZIONATO PERCHÈ | I prodotti di Karl Bernardi sono prodotti autentici, risultati di una lunga tradizione che coniuga l'esperienza del produttore artigiano a un clima unico, quello della Pusteria |
| CURIOSITÀ | L'affumicatura avviene con legni locali, lentamente, seguendo un metodo a cicli di riposo, così da permettere al prodotto di assorbire al meglio i profumi dati dall'affumicatura |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Da provare in alternativa al cotto classico, ad esempio su una pizza gourmet |