

## PROSCIUTTO DI CERVO



<b>CODICE</b>	82030
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	1,7 kg circa

Prosciuttino crudo di cervo disossato e stagionato secondo la tradizione toscana

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne di Cervone dai tagli fesa e noce, stagionata e leggermente speziata
<b>ASPETTO</b>	La fetta è compatta e si presenta di colore rosso scuro
<b>SAPORE</b>	Deciso, dal sapore intenso di selvaggina
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 120 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)

© 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.