

PROSCIUTTO DI CINGHIALE



CODICE	82110
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Toscana
PESO	1,1 kg circa

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

Prosciutto crudo di Cinghiale disossato, prodotto in Toscana secondo tradizione

DESCRIZIONE	Cosce di cinghiale disossate
ASPETTO	Al taglio presenta una carne compatta, di colore rosso scuro
SAPORE	Intenso, molto aromatico, con un deciso profumo di selvaggina
STAGIONATURA	Almeno 120 giorni
PRODUTTORE	Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)
CURIOSITÀ	Salume tipico toscano

© 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.