

FILETTO DI SAN MARCO



CODICE	84405
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1,2 kg circa

Lonza di maiale disidratata con sale e zucchero e aromatizzata con agrumi

DESCRIZIONE	Lonza di suino disidratata in modo inconsueto e originale con lo zucchero e aromatizzata con limone e arancia
ASPETTO	La fetta si presenta di un bel colore rosa chiaro
SAPORE	Molto morbido e solubile, dolce con un tono fresco legato all'utilizzo degli agrumi
SELEZIONATO PERCHÈ	Questa tecnologia di produzione permette di ottenere un prodotto che è una via di mezzo fra un carpaccio e un prosciutto crudo molto dolce
CURIOSITÀ	Il nome è stato scelto per legarlo alla località vicino a Palmanova dove viene prodotto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da servire come antipasto o secondo piatto freddo, condito con un filo d'olio extravergine di oliva o abbinato alla Salsa Bella, una mostarda dolce-piccante