

# PROSCIUTTO DI PARMA '30 E LODE' CASA GRAZIANO DISOSSATO

**CODICE**

79159

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Emilia Romagna

**PESO**

9 kg circa

Un crudo di Parma prodotto da Casa Graziano e stagionato almeno 26 mesi

**DESCRIZIONE**

Un crudo di Parma prodotto esclusivamente con cosce di suini nazionali, allevati secondo disciplinare di produzione, e sale

**ASPETTO**

La fetta si presenta di colore rosso mattone chiaro, con giusto equilibrio fra grasso e magro, delicatamente marezzata

**SAPORE**

Dolce e delicato, molto profumato e con note di tostato

**STAGIONATURA**

Almeno 26 mesi

**PRODUTTORE**

Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

La salatura è manuale, si sfrutta l'aria del posto per far "fiorire" il prosciutto e si controlla che il profumo maturi al meglio in fase di stagionatura

**CURIOSITÀ**

Solo i migliori prosciutti, dopo un'accurata selezione, diventano 30 e Lode. Una produzione limitata che deve il suo pregio alla lunga stagionatura nell'"Antica Stagionatura" a 700 metri di altitudine; una cantina di famiglia seminterrata con pareti sasso a vista e scalere in legno

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Se avete la necessità di conservare il prodotto per un utilizzo successivo, è consigliabile coprire solo la parte esposta con della pellicola trasparente e riporre il prosciutto in una zona refrigerata. Alla successiva occasione di taglio basterà eliminare la prima fetta