

PROSCIUTTO DI PARMA DOP ADDOBBO CASA GRAZIANO



CODICE	79162
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	8 kg circa

Un crudo di Parma prodotto sulle colline da Casa Graziano e stagionato 20 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 20 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	Casa Graziano è nata come impresa familiare alla fine degli anni '70 ed è associata al Consorzio del Prosciutto di Parma sin dal 1976. Lo stabilimento si trova a Capoponte, una piccola frazione del Comune Montano di Tizzano Val Parma, all'interno della Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino Tosco Emiliano e alle porte del Parco Naturale dei 100 Laghi