

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DISOSSATO NON PRESSATO



CODICE	79187
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	8,5 kg circa

Prosciutto di San Daniele prodotto da un piccolo prosciuttificio artigianale

DESCRIZIONE	Coscia di suino
ASPETTO	La fetta si presenta di un bel colore rosato, con perfetta proporzione fra grasso e magro
SAPORE	Dolce, con una sapidità equilibrata, ricco di profumi di tostato e di carne stagionata, persistente ed elegante; al palato è morbido; particolarmente piacevole il modo in cui si scioglie in bocca
STAGIONATURA	Almeno 16 mesi
PRODUTTORE	Coradazzi - San Daniele del Friuli (UD) - Friuli Venezia Giulia
SELEZIONATO PERCHÈ	Il prosciuttificio Coradazzi è una piccola realtà artigiana aderente al Consorzio del Prosciutto di San Daniele. Le carni utilizzate sono solo le migliori italiane, provenienti da allevamenti selezionati, che allevano gli animali con attenzione al loro benessere e alla loro alimentazione
CURIOSITÀ	Il prosciutto non pressato di Coradazzi non è legato tipo addobbo e non ha quindi un aspetto tondo, ma è lasciato nella sua forma naturale e viene soltanto cucito