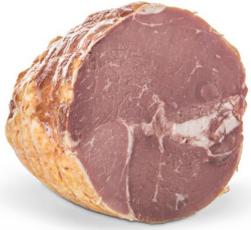


## COSCIA DI AGNELLO COTTA



<b>CODICE</b>	82038
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>PESO</b>	1,2 kg circa

Prosciutto cotto di agnello delicatamente affumicato, in comodo formato

<b>DESCRIZIONE</b>	Salume realizzato con cosce d'agnello cotte e leggermente affumicate
<b>ASPETTO</b>	La fetta è compatta e umida, di un piacevole colore rosato
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, con importanti note legate all'affumicatura; umido e solubile al palato
<b>PRODUTTORE</b>	Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Abbiamo selezionato inizialmente questo prodotto pensando a un menù pasquale o primaverile, ma l'inconfondibile affumicatura di Karl Bernardi lo rende una scelta molto piacevole in ogni menù, senza limiti stagionali
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto per arricchire un antipasto o un tagliere di salumi. Provatelo negli involtini al posto del solito cotto, in un tagliere accompagnato da pomodorini confit, con del rafano grattugiato. Vi consigliamo l'abbinamento insolito con una Birra Amber Ale, dai profumi dolci con un retrogusto leggermente caramellato che esalta la dolcezza di questo prosciutto

© 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.