

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO ALLE ERBE



CODICE	81071
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	1,6 kg circa

Prosciutto cotto a metà aromatizzato con erbe e leggermente affumicato

DESCRIZIONE	Prosciutto cotto aromatizzato con erbe e leggermente affumicato, prodotto con cosce di suini nazionali o esteri
ASPETTO	La fetta è rosata con un buon equilibrio fra grasso e magro, su un lato è presente la cotenna
SAPORE	Dolce, con leggere note di affumicato e un piacevole contributo delle erbe
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige
SELEZIONATO PERCHÈ	I prodotti di Karl Bernardi sono prodotti autentici, risultati di una lunga tradizione che coniuga l'esperienza del produttore artigiano a un clima unico, quello della Pusteria
CURIOSITÀ	L'affumicatura avviene lentamente in modo tale da lasciare al prodotto il tempo di assorbire il fumo. L'affumicatura avviene con legni locali seguendo un metodo a cicli di riposo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare in alternativa al cotto classico, ad esempio su una pizza gourmet