

PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO DI MONTAGNA ADDOBBO



CODICE	79152
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	8 kg circa

Prosciutto crudo delicatamente affumicato secondo la tradizione dell'Alta Carnia

DESCRIZIONE	Prosciutto crudo realizzato con cosce fresche di suino pesante nazionale, accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli italiani e affumicato con legno di faggio
ASPETTO	La fetta presenta un colore rosso-rosato con la porzione grassa suddivisa in leggere venature di colore bianco candido o leggermente rosato
SAPORE	Dolce al palato con note di frutta tostata e legno, con un delicatesimo tono di affumicatura
STAGIONATURA	Almeno 24 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Collaboriamo da anni con Elvis e sua moglie Alessandra che realizzano salumi tipici con mani esperte, seguendo le ricette antiche e selezionando con cura le materie prime

© 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.