

PROSCIUTTO AFFUMICATO DI MONTAGNA CON OSSO



CODICE	79155
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	10 kg circa

Prosciutto crudo con osso delicatamente affumicato

DESCRIZIONE	Prosciutto crudo dell'Alta Carnia, prodotto con cosce fresche di suino pesante nazionale e sale, leggermente 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, presenta note di frutta tosatata e legno, con un delicatissimo tono di affumicato
STAGIONATURA	Almeno 24 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un prosciutto caratteristico e peculiare, risultato autentico di un territorio di frontiera, dove le genti del luogo hanno saputo fondere abilmente le tradizioni germaniche con quelle friulane
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da solo per apprezzarne tutte le note aromatiche, oppure accompagnato semplicemente con del pane al cumino, tipico delle zone dell'alta Carnia