



## PROSCIUTTO DEL CASENTINO CON OSSO - PRESIDIO SLOW FOOD

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| CODE              | 78350          |
| COUNTRY OF ORIGIN | Italy, Tuscany |
| WEIGHT            | 11 kg approx   |

Slow Food Presidium, obtained from wild bred Grigio del Casentino pigs

|               |   |
|---------------|---|
| DESCRIPTION   | Thigh obtained from pigs of the Grigio del Casentino breed given by the crossing of pigs of the Large White breed with pigs of the Cinta Senese genus   |
| APPEARANCE    | Shape is round and slightly elongated; meat is red-purple with evident marbelling   |
| TASTE         | Very rich in flavours: toasted fruits, forest, acorn and cellar are the main hints; texture is easily melting in the mouth  |
| MATURING      | At least 24 months  |
| PRODUCER      | Selve di Vallolmo - Poppi (AR) - Tuscany  |
| OUR SELECTION | Questo prosciutto viene realizzato solo con suini allevati all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Qui gli animali vivono allo stato brado, liberi di pascolare nutrendosi di ghiande, castagne e tuberì. Durante la lavorazione, il prosciutto viene speziato con sale di Cervia, pepe e un mix di spezie, massaggiato e lasciato stagionare fino a 24 mesi |
| CURIOSITY     | Easy to recognize thanks to the fire branding mark "Consorzio del Prosciutto del Casentino"   |
| SUGGESTIONS   | Available only with bone, it's great for an important buffet, to enrich the cold cuts counter in special occasion, or as a valid alternative to Jamon Iberico   |