

L'ARROGANZA A METÀ - PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ



CODICE	80866
---------------	-------

PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
---------------------------------	----------------

PESO	5,5 kg circa
-------------	--------------

Prosciutto cotto a metà Alta Qualità della nuova linea 'Capricci di Meggiolaro'

DESCRIZIONE	Coscia di suino di prima qualità da suini olandesi a cui vengono aggiunti sale, spezie e aromi naturali che vengono massaggiati per favorirne l'assorbimento
ASPETTO	La cotenna è di un colore bruno dorato; l'interno presenta un colore rosato intenso
SAPORE	A naso si avvertono note di umami. In bocca è leggermente sapido con piacevolissimi sentori di carne
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggiolaro - Stra (VE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo prosciutto fa parte della nuova linea "Capricci di Meggiolaro" che raggruppa una serie di prodotti particolarmente sfiziosi prodotti. Le parole d'ordine sono: massima naturalità e semplicità d'utilizzo
CURIOSITÀ	La cottura dell'Arroganza avviene con un procedimento unico per un prosciutto cotto, che prevede una prima fase di arrostitura della durata di tre ore, per poi passare alla cottura a vapore classica a bassa temperatura