

L'ARROGANZA AFFINATO SU BRACI DI FAGGIO A METÀ - PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ



CODICE	80868
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	5,5 kg circa

Prosciutto cotto A.Q. affinato con faggio della 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. La fase di affumicatura naturale prevede l'impiego di legno di faggio
ASPETTO	La cotenna è di un colore bruno dorato; l'interno presenta un colore rosato intenso
SAPORE	A naso si avvertono note molto delicate di affumicatura e brace
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. Le parole d'ordine sono: massima naturalità e semplicità d'utilizzo
CURIOSITÀ	Meggiolaro è un piccolo salumificio artigianale, ancora oggi a gestione familiare, specializzato nella produzione di cotti arrostiti. Oggi l'azienda viene gestita dai figli di Nello, Alessandro e Gessica, mantenendo quella tradizione nella lavorazione che ha reso il prodotto unico e apprezzato in tutta Italia