

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



CODICE	80871
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	3 kg circa

Prosciutto cotto A.Q. affinato con legno di faggio in versione mini

DESCRIZIONE	Prodotto da parti di coscia di suino di prima qualità da suini olandesi sottoposte allo stesso procedimento del prodotto grande, per cui: aggiunta di 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 prodotti a partire da materia prima di alta qualità. 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per la ristorazione veloce e per le enoteche. Viste le dimensioni può essere utilizzato anche da chi ha piccole affettatrici