

# PROSCIUTTO DEL CASENTINO ADDOBBO



<b>CODICE</b>	78355
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	7,5 kg circa

Ottenuto da suini di razza Grigio del Casentino, leggermente affumicato

<b>DESCRIZIONE</b>	Prosciutto da cosce di suini di Razza Grigio del Casentino e disossato
<b>ASPETTO</b>	Ottimo per banchetti importanti o come valida alternativa a un Jamòn Ibèrico; sta benissimo con il pane toscano e un buon calice di bollicine
<b>SAPORE</b>	Scioglievole, al palato richiama i sentori della foresta in cui vive l'animale, la frutta tostata, la ghianda e la cantina
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 24 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Selve di Vallolmo - Poppi (AR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Riconoscibile dal marchio a fuoco apposto sulla cotenna "Consorzio del Prosciutto del Casentino"
<b>CURIOSITÀ</b>	La famiglia Orlandi alleva circa 60 suini Grigio del Casentino in modo tradizionale; gli animali vivono liberi allo stato brado, nutrendosi per lo più di ghiande, castagne, tuberi che si trovano in natura a questa altitudine (800 m); la grande qualità della carne di questo maiale è dovuta alla capacità di accumulare grasso di particolare pregio per finezza, consistenza, profumi e alla capacità di stagionatura che avviene in un luogo suggestivo, un edificio totalmente realizzato in pietra dove le cosce trascorrono circa un paio d'anni e maturano, donando al palato inconfondibili note di ghianda, frutta tostata e cantina