Data di creazione: 12/10/2024

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP DISOSSATO 'IL GHINALDO'

CODICE	79157
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	6,8 kg circa

Prosciutto di Parma Dop Casa Graziano, stagionato 16-18 mesi

DESCRIZIONE	Prosciutto ottenuto con cosce provenienti da allevamenti selezionati, lavorato con cura da Casa Graziano, nella versione disossato addobbo
ASPETTO	Il colore della fetta è omogeneo e di un prosciutto ben stagionato, poche le infiltrazioni di grasso
SAPORE	Al palato la carne ha una buona dolcezza, solubilità e persistenza
STAGIONATURA	Almeno 16 mesi
PRODUTTORE	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Lavoriamo con Casa Graziano da una decina d'anni, li abbiamo conosciuti per la loro proposta altamente qualitativa e per i continui passi avanti per mirare all'eccellenza, ma anche nel servizio. Ed è proprio nell'ottica del servizio che abbiamo deciso di aggiungere a catalogo il loro Prosciutto di Parma Dop Ghinaldo 16-18 mesi. Questo prosciutto è una buona soluzione per chi ha bisogno di concretezza e praticità senza rinunciare alla qualità. Adatto a chi ha affettatrici a lama piccola, inferiore a 30 cm
CURIOSITÀ	Il Prosciutto di Parma Dop viene prodotto da Casa Graziano con cosce di suini nazionali del circuito Parma- San Daniele, da allevamenti selezionati. La salatura è manuale e la stagionatura naturale, 'all'aria', aprendo le finestre dei locali di stagionatura come un tempo. Una curiosità: Ghinaldo, termine che indica una persona tenace e forte, era il soprannome del nonno di Graziano riporato in foto in etichetta
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per farcire panini e tramezzini, può essere utilizzato anche sulla pizza o altre preparazioni in cucina

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.