

# PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP PRESSATO 'IL GHINALDO'



<b>CODICE</b>	79154
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	6,8 kg circa

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

<b>DESCRIZIONE</b>	Prosciutto ottenuto con cosce provenienti da allevamenti selezionati, lavorato con cura da Casa Graziano, nella versione disossato pressato
<b>ASPETTO</b>	Il colore della fetta è omogeneo e di un prosciutto ben stagionato, poche le infiltrazioni di grasso
<b>SAPORE</b>	Al palato la carne ha una buona dolcezza, solubilità e persistenza
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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 del 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 ha 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
<b>CURIOSITÀ</b>	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 riportato in foto in etichetta
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale per farcire panini e tramezzini, può essere utilizzato anche sulla pizza o altre preparazioni in cucina