

# PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO DI MONTAGNA PRESSATO



|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 79156                         |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| <b>PESO</b>                     | 7,5 kg circa                  |

Prosciutto crudo delicatamente affumicato secondo la tradizione dell'Alta Carnia

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>ASPETTO</b>                  | La superficie esterna risulta completamente ricoperta dalla cotenna di colore uniforme nocce-dorato. Al taglio il prosciutto presenta un colore rosso-rosato, con la porzione grassa suddivisa in leggere venature con una aliquota periferica generalmente collocata tra il magro e la cotenna. Il grasso si presenta di colore bianco candido  |
| <b>SAPORE</b>                   | Dolcissimo al palato con note di frutta tosatata e legno, con una delicata nota affumicata   |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Almeno 24 mesi   |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)   |
| <b>CURIOSITÀ</b>                | Le genti che nel secolo XIII, provenienti dal Tirolo e dalla Pusteria, si insediarono nella Valle del Lumiei, importarono la tradizione delle popolazioni germaniche di lavorare e conservare attraverso l'affumicatura la carne e le cosce suine per i lunghi periodi invernali. Una tecnica determinata dalla difficoltà di approvvigionamento del sale, e per contro, da una quasi illimitata disponibilità di legname. Tale tradizione nel corso dei secoli si è fusa con quella delle genti friulane, che utilizza il sale per la produzione del prosciutto |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Ottimo in purezza o accompagnato con del pane tostato  |