

## PROSCIUTTO COTTO SCELTO GRAN BORDÒ A METÀ



<b>CODICE</b>	80511
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	4,5 kg circa

Prosciutto cotto scelto prodotto con cosce di provenienza CE

<b>DESCRIZIONE</b>	Coscia intera di suino di origine UE
<b>ASPETTO</b>	Fetta di colore rosato, morbida e compatta
<b>SAPORE</b>	Dolce con i sapori classici del prosciutto cotto, non troppo aromatizzato
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un cotto scelto che offre una qualità intermedia; viene ottenuto da cosce intere e ha una percentuale di umidità pari o inferiore al 79,5%
<b>CURIOSITÀ</b>	La storia del salumificio Coati inizia alla fine del 1800 quando Adolfo e Teresa lavoravano nella loro bottega alimentare di Marano di Valpolicella, in provincia di Verona, a contatto diretto con i loro clienti
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale per farcire piadine, pizze, focacce, tramezzini e preparazioni salate in genere