



PROSCIUTTO COTTO SCELTO GRAN BORDÒ A METÀ

**CODICE**

80511

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

PESO

4,5 kg circa

Prosciutto cotto scelto prodotto con cosce di provenienza CE

DESCRIZIONE	Coscia intera di suino di origine UE
ASPETTO	Fetta di colore rosato, morbida e compatta
SAPORE	Dolce con i sapori classici del prosciutto cotto, non troppo aromatizzato
STAGIONATURA	Non prevista
SELEZIONATO PERCHÈ	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%
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per farcire piadine, pizze, focacce, tramezzini e preparazioni salate in genere

© 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.