

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 20 MESI TRANCI



CODICE	78294
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	7 kg circa (2,3 kg per trancio)

Prosciutto di Parma DOP Casa Graziano in tre tranci

DESCRIZIONE	Un crudo di Parma prodotto esclusivamente con cosce di suini nazionali, stagionato 20 mesi e tagliato in tre tranci: il gambuccio, la culatta e il fiocco
ASPETTO	La fetta di presenta di colore rosso mattone chiaro, con giusto equilibrio fra grasso e magro, delicatamente marezzata
SAPORE	Dolce e delicato, molto profumato e con note di tostato
STAGIONATURA	Almeno 20 mesi
PRODUTTORE	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un interessante prodotto per due profili di attività: il bar o la piccola ristorazione che fanno fatica a far ruotare una coscia intera e possono trarre vantaggio dal lavorare un trancio alla volta; anche la gastronomia o il negozio che per il contenuto peso del trancio possono trovare interessante una referenza per uso domestico
CURIOSITÀ	Casa Graziano è nata come impresa familiare alla fine degli anni '70 ed è associata al Consorzio del Prosciutto di Parma sin dal 1976. Lo stabilimento si trova a Capoponte, una piccola frazione del Comune Montano di Tizzano Val Parma, all'interno della Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino Tosco Emiliano e alle porte del Parco Naturale dei 100 laghi