

PROSCIUTTO DI SAURIS IGP ADDOBBO



CODICE	79152A
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	8 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Prosciutto crudo delicatamente affumicato secondo la tradizione dell'Alta Carnia

DESCRIZIONE	Viene ottenuto da cosce selezionate di suini allevati esclusivamente nel nord Italia. Le cosce vengono massaggiate a mano e salate a secco, quindi leggermente affumicate con legno di faggio
ASPETTO	Al taglio si presenta di un bel colore vivace, mentre lo strato di grasso è di color biancorosato
SAPORE	Lievemente sapido al palato con note di cantina e fumo, leggermente affumicato, e arricchito dai profumi di aglio e pepe utilizzati per donare complessità aromatica
STAGIONATURA	Almeno 24 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Salumificio Zahre produce a 1212 metri di altitudine nel cuore di Sauris. Al mese, Elvis il proprietario produce 500 prosciutti di Sauris, un numero piccolo per un prosciuttificio che permette di mantenere l'artigianalità delle produzioni ed estrema cura nei dettagli, sotto l'occhio attento di Elvis
CURIOSITÀ	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. E' proprio dal connubio di tali tecniche e tradizioni che derivano le caratteristiche inconfondibili del prosciutto e dello speck di Sauris
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso sulla pizza o per un tagliere di salumi affumicati