

PROSCIUTTO COTTO NOSTRANO DI MONTAGNA



CODICE	79123
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	4,5 kg circa

Prosciutto cotto ottenuto dalla coscia di maiali di razza Sambucano

DESCRIZIONE	Prosciutto ottenuto dalla coscia di maiali di razza Sambucano allevati in modo biologico e allo stato semibrado sull'Appennino Tosco Emiliano
ASPETTO	La fetta si presenta rosata e morbida, con uno strato di grasso scioglievole
SAPORE	Di carne arrostita, molto profumato ed equilibrato, mai stucchevole al palato
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Azienda Agricola Savigni - Pavana Pistoiese (PT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Savigni produce salumi legati alla tradizione toscana partendo da suini di Cinta Senese DOP allevati allo stato brado e con metodo biologico in Toscana
CURIOSITÀ	Il prosciutto cotto di Savigni, cotto in stampo, nasce a partire da cosce di suini allevati allo stato brado nell'Appennino Tosco Emiliano e dalla lenta lavorazione: la coscia, infatti riposa circa una settimana prima della cottura in modo tale da rendere il prodotto finale succoso ed molto morbido, in modo totalmente naturale