

PROSCIUTTO CRUDO CUOR DI CASA CON OSSO 30 MESI



CODICE	79166
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	10,5 kg

Prosciutto crudo Casa Graziano, stagionato almeno 30 mesi

DESCRIZIONE	Cosce di suini italiani allevati in pochi stabilimenti selezionati dalla famiglia Casa
ASPETTO	La cassa del prosciutto è bella alta così come la fetta; il colore della carne è rosso mattone, con buona presenza della frazione grassa; data la lunga stagionatura possono essere presenti granelli di tirosina
SAPORE	Dolce, gradevolmente sapido, con note di cantina marcate ma ben bilanciate; molto persistente
STAGIONATURA	Minimo 30 mesi
PRODUTTORE	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Casa Graziano, cognome e nome del fondatore, è un'impresa familiare associata al Consorzio di Parma dal 1976, attenta da sempre alla materia prima e alla grande artigianalità dei suoi professionisti che lavorano a stretto contatto con i prosciutti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Prodotto non marchiato DOP, per chi ama la qualità a prescindere dalle certificazioni