

PROSCIUTTO COTTO TIPO PRAGA



CODICE	81059
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	6 kg

Prosciutto conciato in salamoia, cotto e leggermente affumicato

DESCRIZIONE	Cosce di maiali nati e allevati in Austria e in Germania
ASPETTO	Si presenta come una coscia disossata in addobbo; la carne è rosata e ben proporzionata la frazione grassa
SAPORE	Dolce e appetitoso, leggermente sapido; l'affumicatura è sapientemente misurata così come la concia, marchio di stile "Karl Bernardi"
PRODUTTORE	Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige
CURIOSITÀ	Il Prosciutto di Praga sembra essere nato a metà Ottocento proprio nella capitale ceca, grazie all'intuizione di un macellaio che affumicò una coscia con osso dopo averla conciata in salamoia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il suo utilizzo principale è abbinato ad un panino ma è anche indicato, tagliato spesso, per farcire involtini di formaggio spalmabile o arricchire insalate di pasta fredda o riso