

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 |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.