

## PROSCIUTTO COTTO LENTI & LODE



<b>CODICE</b>	78031
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>PESO</b>	11 kg circa

Cotto alta qualità lavorato secondo tradizione da cosce italiane

<b>DESCRIZIONE</b>	Cosce italiane destinate alla produzione del prosciutto crudo di Parma, prive di scamone del peso di 11 kg circa
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di colore rosa con una noce di grasso al centro e una frazione di grasso nella parte inferiore, non è sempre perfetta, a garanzia di una lavorazione che non vuole essere standardizzata
<b>SAPORE</b>	Dolce, con aromatizzazione delicata, asciutto e poco sapido. La parte grassa garantisce dolcezza e morbidezza
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Rugger Salumificio - Santena (TO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questo prosciutto viene preparato seguendo la ricetta originale messa a punto da Attilio Lenti nel 1935, viene legato con una rete (un tempo cotto in una tela) e cotto a vapore, non in stampo, per 24 ore. La ricetta prevede l'utilizzo del Marsala. La noce di grasso presente al centro non viene rifulata durante il disosso e questo perchè l'osso viene sfilato e la coscia non viene aparta completamente. Come tutti i prodotti lenti è privo di polifosfati aggiunti e di glutammato, è senza fonti di glutine, derivati del latte, gli ingredienti non sono OGM, e ha un contenuto di sale inferiore all'1,84%
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da proporre in purezza o accompagnandolo con formaggi freschi come robiolo o mozzarelle, ottimo con la focaccia calda e un po' di sedano