

# PROSCIUTTO DI PARMA DOP CASA GRAZIANO 30 E LODE



<b>CODICE</b>	79158
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	11 kg circa

Speciale selezione di Casa Graziano stagionato almeno 26 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Un crudo di Parma prodotto esclusivamente con cosce di suini nazionali, allevati secondo disciplinare di produzione, e sale
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di colore rosso mattone chiaro, con giusto equilibrio fra grasso e magro, delicatamente marezzata. Può presentare granelli di tirosina (piccoli puntini bianchi) che identificano i prodotti più stagionati
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, molto profumato e con note di tostato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 26 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Solo i migliori prosciutti, dopo un'accurata selezione, diventano 30 e Lode. Una produzione limitata che deve il suo pregio alla lunga stagionatura.
<b>CURIOSITÀ</b>	I prosciutti vengono stagionati nell'"Antica Stagionatura" a 700 metri di altitudine; una cantina di famiglia seminterrata con pareti di sasso a vista e scalere in legno. La salatura è manuale, si sfrutta l'aria del posto per far "fiorire" il prosciutto e si controlla che il profumo maturi al meglio in fase di stagionatura
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Se avete la necessità di conservare il prodotto per un utilizzo successivo, è consigliabile coprire solo la parte esposta con della pellicola trasparente e riporre il prosciutto in una zona refrigerata. Alla successiva occasione di taglio basterà eliminare la prima fetta. Se il riutilizzo, invece, avrà luogo dopo più di qualche settimana è meglio disossare e mettere sottovuoto l'intero pezzo