

PROSCIUTTINO D'OCA AFFUMICATO



CODICE	84410
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	400 g circa

Versione mignon del prosciutto crudo, ottenuto dalla coscia d'oca con osso

DESCRIZIONE	Prodotto con la coscia intera dell'oca speziata, affumicata e stagionata come un vero prosciutto crudo
ASPETTO	Si presenta come un prosciutto crudo con osso in versione mignon
SAPORE	Dolce, con un delicato profumo di spezie e di affumicato
CURIOSITÀ	Il Prosciuttino d'Oca è uno dei salumi d'oca più antichi, prodotto già dal 1400
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di affettare a mano a coltello, utilizzando l'apposita morsa e il coltellino

© 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.