

PROSCIUTTO COTTO ANTONIO

ARTIGIANALE AFFUMICATO

**CODICE**

SPE 160

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO

11 kg circa

Un prosciutto cotto 'alla Triestina', leggermente affumicato

DESCRIZIONE

Cosce di suini nazionali adulti, di almeno 15 mesi

ASPETTO

La forma è quella del 'panettone', la superficie esterna è ricoperta dalla cotenna, quest'ultima è di colore bruno dorato, tipico dell'imbrunimento da affumicatura naturale e copre almeno il 30-40% della superficie, le parti magre sono comprese in una scala di colori che va dal rosa al rosa scuro, mentre il grasso è di colore bianco

SAPORE

Dolce, ricco di profumi della carne e delle erbe che vengono utilizzate per aromatizzarlo; i sentori di affumicato sono delicati e piacevoli

STAGIONATURA

Non prevista

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

La tradizione lo vuole tagliato a fette piuttosto spesse, riscaldate con del burro e servite con crauti e purea di patate. L'ideale sarebbe accompagnarlo alla senape o al kren

© 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.