



## PROSCIUTTO CRUDO CUOR DI CASA 30 MESI ADDOBBO

<b>CODICE</b>	79168
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	8,5 kg circa

Prosciutto crudo Casa Graziano, stagionato almeno 30 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Cosce di suini italiani allevati in pochi stabilimenti selezionati dalla famiglia Casa
<b>ASPETTO</b>	La cassa del prosciutto è bella alta così come la fetta; il colore della carne è rosso mattone, con buona presenza della frazione grassa; data la lunga stagionatura possono essere presenti granelli di tirosina
<b>SAPORE</b>	Dolce, gradevolmente sapido, con note di cantina marcate ma ben bilanciate; molto persistente
<b>STAGIONATURA</b>	Minimo 30 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Prodotto non marchiato DOP, per chi ama la qualità a prescindere dalle certificazioni

© 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.