

SPALLA COTTA AFFUMICATA

**CODICE**

82454

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Toscana

PESO

9 kg circa

Spalla cotta leggermente affumicata realizzata secondo la tradizione toscana

DESCRIZIONE

Spalla di suini pesanti del circuito dei prosciutto DOP di Parma e San Daniele lavorata in modo artigianale e condita con spezie e sale

ASPETTO

La fetta è di un bel colore rosato vivo, compatta e morbida, mai asciutta

SAPORE

Dolce e pulito, con una leggera nota affumicata; il grasso non è stucchevole e dà alla fibra della spalla una bella scioglievolezza

PRODUTTORE

Giannarelli - Colonnata (MS)

SELEZIONATO PERCHÈ

In tutti i prodotti di Giannarelli, dal classico lardo alla più innovativa spalla cotta, si riconosce la manualità artigianale e l'esperienza nel dosaggio delle spezie: mai troppe e mai banali, sono la chiave del successo affermato di quest'iconica azienda di Colonnata

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da tagliare a coltello come fosse una porchetta o in affettatrice per un servizio classico; eccezionale in abbinamento alla crema vaccina al rafano o con una crema di porcini su pane caldo