

## 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

<b>DESCRIZIONE</b>	Spalla di suini pesanti del circuito dei prosciutto DOP di Parma e San Daniele lavorata in modo artigianale e condita con spezie e sale
<b>ASPETTO</b>	La fetta è di un bel colore rosato vivo, compatta e morbida, mai asciutta
<b>SAPORE</b>	Dolce e pulito, con una leggera nota affumicata; il grasso non è stucchevole e dà alla fibra della spalla una bella scioglievolezza
<b>PRODUTTORE</b>	Giannarelli - Colonnata (MS)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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