



ALIMENTARE  
FRESCO

SALUMI

# CRUDO FUME ADDOBBO 18 MESI KG.7X2



**CODICE**  
**13865**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto crudo affumicato di montagna, disossato, pulito. Una leggera nota di fumo caratterizza questo esclusivo prosciutto crudo che viene esposto ad una leggera affumicatura fatta esclusivamente bruciando legno di faggio naturale senza fiamma in caminetti tradizionali. Questo metodo di lavorazione, che unisce l'uso prettamente nordico del fumo al metodo decisamente latino della conservazione della carne mediante il sale, fa di questo prosciutto un prodotto unico e ideale ai palati più raffinati.

## STAGIONATURA

18 mesi

## INGREDIENTI

Cosce fresche di suino pesante nazionale (accuratamente selezionate, e lavorate esclusivamente in stabilimenti nazionali), sale e affumicatura con legno di faggio.

## SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4° C.

## CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETICHE

**Aspetto esterno:** completamente ricoperta dalla cotenna di colore uniforme nocce-dorato

**Aspetto interno:** al taglio colore rosso-rosato del magro, con leggere venature di grasso di colore bianco candido o bianco-rosato

**Consistenza:** carne morbida e facile al taglio

**Odore e sapore:** profumo delicato e gusto dolce, con una garbata nota di affumicato

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)