

Prosciutti



Passati nel forno – gusti delicati

“Prosciutti Delizia” in guscio di pancetta – legati a mano

Tagli utilizzati: coscia in guscio di pancetta suina; baffe con pelle nell'anatra

Aspetto fette: cuore rosa in guscio di pancetta

Sapore: intrigante incontro tra il sapido della carne e il dolce della pancetta

Uso: in antipasti e spuntini; caldi con polenta morbida e julienne di verdure nei piatti unici e nei secondi leggeri



Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0001 19	“Prosciutto Delizia” CINGHIALE – tondo - a metà			10	kg 1,2 – 2 sottovuoto	5 mesi
P 0002 13	“Prosciutto Delizia” CERVO – tondo - a metà			20	kg 1,2 – 2 sottovuoto	5 mesi
P 0108 07	“Prosciutto Delizia” OCA – tondo - a metà			10	kg 1,2 – 2 sottovuoto	5 mesi
P 0009 03	“Prosciutto Delizia” FARAONA – tondo - a metà			10	kg 1,2 – 2 sottovuoto	5 mesi
P 0107 03	“Prosciutto Delizia” ANATRA – nella sua pelle – tondo - intero			10	kg 0,6 – 0,9 sottovuoto	5 mesi
P 0107 04	“Prosciutto Delizia” ANATRA – baffe x 2			10	kg 0,6 – 0,9 sottovuoto	5 mesi



Prosciutti



Passati nel forno – gusti delicati

Prosciutto Praga all'essenza di faggio

intero

Tagli utilizzati: coscia, ben sgrassata, passata nel forno al fumo di faggio

Aspetto fette: rosate

Sapore: delicatamente sapido

Uso: in antipasti e spuntini; caldi con polenta morbida e julienne di verdure nei piatti unici e nei secondi leggeri

Cinghiale, Cervo, Agnello, Canguro, Struzzo



Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0001 06	Prosciutto Praga - CINGHIALE			10	kg 1 – 1,5 sottovuoto	5 mesi
P 0002 02	Prosciutto Praga - CERVO			20	kg 1 – 1,5 sottovuoto	5 mesi
P 0110 03	Prosciutto Praga - AGNELLO			10	kg 1 – 1,5 sottovuoto	5 mesi
P 0112 01	Prosciutto Praga - CANGURO			20	kg 1 – 1,5 sottovuoto	5 mesi
P 0111 01	Prosciutto Praga - STRUZZO			10	kg 1 – 1,5 sottovuoto	5 mesi

Passati nel forno – gusti delicati

“SoppresseRosa” al Tocai del Collio

a metà

Tagli utilizzati: carni magre di selvaggina e suino (petti senza pelle nell'oca); lardo suino

Aspetto fette: rosate

Sapore: sapido, addolcito dal forno

Uso: in antipasti e spuntini; calde con polenta morbida e julienne di verdure nei piatti unici e nei secondi leggeri

Cinghiale, Cervo, Oca



Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0350 03	“SoppresseRosa” CINGHIALE			10	kg 1ca sottovuoto	5 mesi
P 0351 04	“SoppresseRosa” CERVO			10	kg 1ca sottovuoto	5 mesi
P 0352 03	“SoppresseRosa” OCA			10	kg 1ca sottovuoto	5 mesi

