

PROSCIUTTI STAGIONATI – gusti classici

SCHEMA TECNICA

ORIGINE: gran suino Padano DOP per il San Daniele; suino Baviera per le “riserve”

TAGLI UTILIZZATI: cosce di suino con osso o senza osso, carrè di suino senza osso

LAVORAZIONE: salagione a mano, asciugatura, riposo, stagionature lunghissime tipo cantina; conservazione in celle idonee

PRODOTTI FINITI - PROSCIUTTI:

prosciutto aperto “stravecchio del Collio” Riserva: coscia senza osso, stuccata, stagionatura eccezionalmente lunga, profumatissimo ma dolce

speck “Riserva Wild”: taglio squadrato, senza scarti, stagionatura molto lunga, affumicatura delicata all’italiana

“San Daniele”: classico con zampino, stagionatura da 18 a 20 mesi, dolce e profumato dal tempo

carrè stagionato “Di cantina”: senza osso, di suino pesante, con il suo lardo che dona sapidità e dolcezza alla carne stagionata

prosciutto affumicato: con osso stagionato 12 – 15 mesi; affumicatura delicata

CARATTERISTICHE SENSORIALI e DIETETICHE: prosciutti gustosi e profumati dalle lunghissime stagionature, dolci di sale, indicati per una alimentazione equilibrata



A TAVOLA

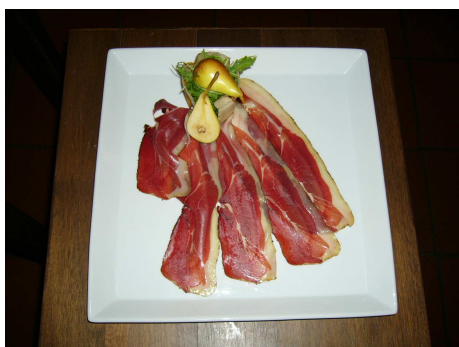
GUSTI CLASSICI

si gustano con pani freschi e con grissini

GUARNIZIONI

verdure sott’olio o in agrodolce

PIATTI DI **Stefano Scalco** – ristorante “Belvedere” di Sequals (UD) - tel.: 0427.93016



Prosciutto suino aperto “stravecchio del Collio” Riserva