

PROSCIUTTI E SALUMI PASSATI NEL FORNO

gusti delicati

SCHEMA TECNICA

ORIGINE: animali bradi o selvatici dell'Est Europa

TAGLI UTILIZZATI: tagli scelti di coscia, petti d'anatra

LAVORAZIONE: salagione e legatura mano, passaggio nel forno a bassa temperatura; raffreddamento, confezionamento sottovuoto e conservazione a idonea temperatura

PRODOTTI FINITI E CARATTERISTICHE SENSORIALI E DIETETICHE:

prosciutti delizia: tagli di coscia in guscio di pancetta suina; baffe con pelle nell'anatra; fette con cuore rosa bordato di bianco; intrigante incontro tra il sapido della carne e il dolce della pancetta

prosciutti praga dolcecollio: tagli di coscia, aromatizzati alle erbe e miele del Collio; fette rosate; sapore delicato con sfumature floreali

carni fumè: ariste, coppe, pancette; fette rosate, sapore delicato, dolcefumo

sopresse rosa: carni magre di selvaggina e suino e lardo suino; fette rosate; sapore stuzzicante addolcito dal fumo



A TAVOLA

GUSTI DELICATI

ottimi caldi o freddi su tartine o saltati al burro in fette grosse con polenta morbida

GUARNIZIONI

julienne di verdure, cuori di carciofi, funghi, indivia, insalata riccia e pomodorini conditi con l'extravergine

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



Prosciutto “Delizia” di cervo