



[QR CODE WEB](#)



Prosciutto crudo d'Oca Sforzesca RUBINO 300 g - Oca Sorzesca

Disciplinare: Produzione

Il prosciutto crudo d'Oca Sforzesca è un salume tipico di alta qualità ottenuto dalla coscia fresca intera dell'oca lombarda, accuratamente selezionata, rifulata, marinata a secco pezzo per pezzo con gli altri ingredienti (spezie, aromi e sale marino di Cervia), massaggiata per due giorni in cella, legata a mano e stagionata tradizionalmente per almeno 45 giorni.

La stagionatura lenta e naturale, secondo la tradizione della Lomellina, è necessaria a sviluppare il suo inconfondibile sapore dolce. A fine stagionatura il prosciutto crudo d'Oca Sforzesca è immediatamente confezionato sottovuoto e stoccato in cella per riequilibrare l'umidità interna e mantenere le sue caratteristiche dolci.

Utilizzo

Affettato a mano, le fette sono profumate e di un colore rosso brillante con una vena di grasso bianco inconfondibile. Il prosciutto crudo d'oca può essere utilizzato per fidelizzare i Vostri clienti e caratterizzare la Vostra offerta.

Dettagli tecnici

Non contiene allergeni (glutine, lattosio, sedano, frutta a guscio ecc.).

Conservare in frigorifero da 0 a +4°C.

Formato 0,300 kg circa.

Confezionato sottovuoto.

Shelf life 120 giorni.

Codice doganale 02109939.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>