



[ORCODE WEB](#)

Prosciutto di Bassiano Classico Senza Osso Normale 8 Kg - stagionatura 15 mesi - Reggiani

Disciplinare: Per ottenere il prosciutto di Bassiano "Classico" scegliamo gli animali negli allevamenti italiani, ne conosciamo la provenienza, sappiamo cosa mangiano, come vengono trattate. Ottimi allevatori con ottimi maiali: questo è il nostro punto di partenza.

Poi viene l'arte: la salatura, che protegge l'invecchiamento ed interviene nella formazione del sapore. La rifilatura, a punta di coltello, per dare al prosciutto la sua forma e prepararlo all'essiccazione. La sugnatura...fatta a mano.

In ultimo...la stagionatura. Le cosce vengono lasciate stagionare lentamente, senza sbalzi di temperatura, per far sì che si impreziosiscano di tutti i loro profumi, odori, sapori. Le seguiamo con amore, giorno dopo giorno, aprendo o chiudendo le finestre secondo l'umidità dell'aria per favorire la ventilazione. Il risultato ci inorgoglisce, e con il nostro marchio sigliamo la bontà del nostro prosciutto.

Le caratteristiche del Bassiano "Classico" sono:

cosce fresche di peso superiore ai 13 Kg di suini nati, allevati e sacrificati in Italia;

peso a stagionatura ultimata normalmente tra gli 8 e i 11 Kg;

ingredienti semplici: carne di suino nazionale selezionata, sale, spezie, vino, aglio... E tutta la nostra passione;

stagionatura a finestre aperte;

non contiene conservanti né additivi;

sapore intenso, poco salato con aroma fragrante e caratteristico.

Eccellenza italiana by Gustox

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