



[ORCODE WEB](#)

Prosciutto di Bassiano Etichetta Nera Affinato al Fumo di Faggio con Osso 9,5 Kg - stagionatura 16 mesi - Reggiani

Disciplinare: Solo dopo la stagionatura i Bassiano "Etichetta Nera" passano nell'affumicatoio dove vengono affinati con fumo di legna di faggio.

L'affumicatura è una tecnica antica...veniva utilizzata per conferire agli alimenti un'alta capacità di conservazione.

Abbiamo scelto il faggio perché, oltre ad essere un legno molto dolce, è tipica delle nostre zone ed abbiamo la possibilità di comprarla dai tagliaboschi locali.

Con questo procedimento aggiungiamo alle qualità del Bassiano "Classico" un dolce retrogusto di affumicatura. Ciò lo rende particolarissimo, quasi unico...sicuramente da provare.

Le caratteristiche del Bassiano "Etichetta Nera" sono:

- cosce fresche di peso superiore ai 14 Kg di suini nati, allevati e sacrificati in Italia;

- peso a stagionatura ultimata normalmente tra gli 9 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 caratteristico con retrogusto di affumicatura.

Eccellenza italiana by Gustox

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