



[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>