



[ORCODE WEB](#)

Prosciutto di Bassiano Gran Riserva 24 mesi con Osso 9,5 Kg - Reggiani

Disciplinare: il Gran Riserva 24 mesi è il principe dei prosciutti di Bassiano.

Dopo un anno di stagionatura arriva la selezione: solo le migliori entrano nella riserva. Le cosce vengono spillate con l'ago per sentirne il profumo, vengono tastate per sentire la consistenza della parte grassa, vengono passate sulla bilancia per assicurarsi che raggiungano il peso minimo di 10 kg.

Vengono selezionati i migliori prosciutti sotto il punto di vista del peso, della percentuale di parte grassa, del profumo e anche della forma estetica.

Una volta scelti entrano nella nostra riserva per godere di un ulteriore anno di stagionatura sino ad arrivare ai fatidici 24 mesi.

La primavera è il periodo dell'anno più importante della stagionatura per profumi, aromi, sapori che è in grado di dare alla carne. Il fatto che il "Gran Riserva" passi due primavere in stanza di stagionatura è un indizio della sua qualità.

La parte grassa assorbe tutti i profumi dei pini, dei faggi, dei lecci e, abbinata al magro, rende il "Gran Riserva" 24 mesi un'esperienza sensoriale.

Eccellenza italiana by Gustox

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