



ALUMI & CONSUMI

ANNO I - NUMERO 2 - APRILE 2008
DIRETTORE RESPONSABILE ANGELO FRIGERIO

IL BLIVER

Prosciutto crudo dolce Marco D'Oggiono www.marcodoggiono.it

Breve descrizione prodotto:

Prosciutto crudo con osso o disossato particolarmente dolce riconosciuto prodotto tradizionale dalla regione Lombardia. La produzione e la stagionatura dal 1945 avvengono in alta Brianza (Oggiono, in provincia di Lecco), zona di laghi prealpini completamente immersa in una incontaminata massa boschiva che si congiunge con il Parco Nazionale del Monte Barro e che gode di un microclima esclusivo, relativamente mite ed asciutto d'inverno e fresco d'estate. È un rinomato prodotto di nicchia ricercato per la cura della sua lavorazione, le sue alte qualità organolettiche, l'eccellente digeribilità, ma soprattutto per l'ineguagliabile spiccata dolcezza in ogni sua parte.

Ingredienti:

Coscia di suino Gsp - sale marino integrale.

Peso medio/pezzature:

Kg. 9,2 - 9,7.

Confezionamento:

Cartoni da 4 pezzi cad.

Caratteristiche:

Grande riconosciuta dolcezza - sapore tipico elegante e pulito senza retrogusto salato.

Conservazione:

Al fresco tra 8° e 20° C.

Tempi di scadenza:

Se disossato 180 gg. dalla data di confezionamento.

