



PROSCIUTTO CRUDO VENETO BERICO EUGANEO D.O.P.

Una storia di Arte e Tradizione

Il Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo D.O.P. Soranzo riflette lo stile di vita Veneto italiano. E' un prodotto eccezionale per le sue proprietà organolettiche uniche conferite dalla lenta stagionatura in ambienti che traspirano da anni muffe e profumi grazie anche al micro clima del territorio.

Eseguire manualmente le fasi chiave della produzione del prosciutto è il nostro core business. La qualità di sale è dosata con precisione in modo da ottenere il perfetto equilibrio di sapori e la dolcezza che lo caratterizza. Riproduciamo il ritmo naturale delle stagioni per l'affinamento dei nostri prosciutti, mantenendo così le stesse condizioni di prima.

Dopo alcuni mesi di riposo, alle temperature invernali, i prosciutti vengono lasciati ad asciugare ad una temperatura ideale che favorisce il loro sviluppo. La lenta maturazione sviluppa in questi prodotti un colore unico rosa geranio tenue, oltre al loro sapore e alla consistenza morbida. Dopo l'essiccazione sottoponiamo i prosciutti ad un procedimento che consiste nella miscela di grasso di maiale e farina di riso (detta stuccatura) per una maturazione perfettamente omogenea.

I prosciutti vengono poi stagionati lentamente, per conferire loro le loro caratteristiche organolettiche e i loro sapori eccezionali.

Una volta completati tutti questi passaggi, il prosciutto è pronto per essere commercializzato.

Per adeguarci alle esigenze di tutti i professionisti del settore offriamo:

Prosciutto Veneto Berico Euganeo D.O.P.

- Intero, con osso
- Dissosato sottovuoto, intero o tagliato