



**... I Salumi!**

## **Prosciutto Stagionato di Scrofa**



'La Mamma del Maiale'... è proprio dalle pesanti cosce fresche della 'scrofa', anch'essa di provenienza italiana e con un peso introno ai 20-24 Kg circa che si riesce a portare a maturazione, dopo la classica salatura e non prima di 18-20 mesi, questo prodotto dai colori e dai profumi unici ed inconfondibili. Raggiungendo un peso stagionato di 18-20 Kg.

Anche se rappresenta una produzione di nicchia valgono le stesse modalità di confezionamento sottovuoto ed in tranci degli altri prosciutti di nostra produzione.

Per l'estimatore si può avere anche la versione 'Sgambato di Scrofa'. cosce fresche di suini italiani già prive di osso sottoposte a salatura tradizionale di peso intorno ai 18-22 Kg che arrivano a stagionatura completa, non prima che siano trascorsi 15-16 mesi (talvolta anche di più) raggiungendo un peso intorno ai 16-20 Kg; il prodotto finito può essere confezionato sottovuoto (anche in tranci) o 'impepato' intero.