

**Tipologia di prodotto**

Prosciutto crudo pregiato di Suino Nero Siciliano, ottenuto dalla stagionatura delle cosce.

**Ingredienti**

sale marino di MOTHIA, carni di Suino Nero Siciliano, aromi e spezie

**Allevamento**

suino nero allo stato semibrado

**Descrizione**

Gli animali si nutrono di ciò che trovano in natura, la loro alimentazione viene comunque integrata con cereali e legumi secchi. La grana è mediamente grossa, i lardelli sono di colore bianco e la carne di colore rosso o rosa

**Stagionatura**

18 mesi circa

**Pezzatura**

kg 5,5  
prodotto artigianale di peso variabile

**Shelf life**

12 mesi