

**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