Il Prosciutto di Piccione

Da una lunga ed accurata selezione di questi stupendi animali si realizzano carni dal particolare tenore proteico.



**DESCRIZIONE PRODOTTO**:

da un’attenta e minuziosa lavorazione di arte norcina e sapienti mani dopo alcuni mesi di stagionatura, in particolari vasche di marmo, avvolte in un blend di piante aromatiche locali, nasce questo stupendo ed unico prodotto.

Confezione: prodotto sottovuoto vendita a peso

**UTILIZZO:**

Ottimo tal e quale. Da mangiarsi tagliato finemente in

” punta di dita”, come “Carpaccino”, in abbinamento a verdure fresche, vero e proprio salume va ad arricchire taglieri di particolare pregio. Di supporto a crostini e insalate, vera esplosione di gusto con formaggi a pasta molle di non spiccata sapidità. Eccellente in abbinamento a mostarde con delicata ma non eccessiva presenza di nota zuccherina: Prodotto di grande versatilità adatto a qualsiasi utilizzo che la vostra fantasia culinaria vi detti.

**PRODOTTO E CONFEZIONATO PER:**

Soc. Agricola “La Vallata” Sas di Carlo Giusti – Lajatico (pisa) info@lavallatalajatico.it

T. +39 0587640017

**PRODOTTO E CONFEZIONATO PRESSO:**

Via Lavoria N.21, 56040

Crespina- Lorenzana (Pisa)

**N° LABORATORIO:** IT Z636H CE

**INGREDIENTI:**

Carne di Piccione, Sale, Pepe,

Erbe Aromatiche.

Prodotto **GLUTEN FREE**

**SHELF LIFE:**scadenza 6 mesi

**MODALITA’ DI CONSERVAZIONE**:

conservare a temperatura tra 0° e 4°C. Non forare la confezione.

Aprire il sottovuoto e riossigenare prima del consumo

**VALORI NUTRIZIONALI**

medi per 100gr di prodotto:

Energia:……….299 k/cal 955 k/j

Grassi totali………………….15,0 g

Di cui Acidi Grassi Saturi.. 4,0 g

Carboidrati………………… < 0,5 g

Di cui Zuccheri ……………< 0,5 g

Proteine …………………………22 g

Sale ……………………………….2,8 g