

## Prosciutto Crudo di Suino Nero dei Nebrodi



Viene prodotto dalla coscia del suino nero, la carne subisce un processo di lavorazione ed asciugatura molto rigorosi, il risultato finale è un prodotto dal sapore leggermente salino, la fetta presenta un colore roseo. La stagionatura di questo prosciutto varia da 20 a 24 mesi.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

### Description

Il **prosciutto di suino nero** è uno dei 144 presidi Slow Food e inserito nell'archivio dei Prodotti di Qualità Italiani dalla Coldiretti, ha la classica forma a chitarra ed un sapore ed un gusto davvero distintivi. Viene prodotto dalla coscia del suino nero, la carne subisce un processo di lavorazione ed asciugatura molto rigorosi, il risultato finale è un prodotto dal sapore leggermente salino, la fetta presenta un colore roseo. La stagionatura di questo prosciutto varia da 20 a 24 mesi.

**Aspetto:** presenta la classica forma dell'arto posteriore del maiale, ovvero a chitarra

**Consistenza:** omogeneo e compatto

**Aspetto al taglio:** la fetta presenta un colore roseo

**Peso:** circa otto chilogrammi.

**Sapore:** leggermente salino, equilibrato e con piacevoli aromi retro nasali

**Odore:** fragrante, intenso

**VALORI NU** Per 100 g di  
**TRIZIONALI** prodotto  
**PROSCIUTTO**  
**CRUDO DI**  
**SUINO**

**NERO DEI  
NEBRODI**

Valori  
nutrizionali  
medi

Valore	370 Kcal
energetico	1547 KJ
Proteine	22,5 g
Carboidrati	0 g
Grassi	31 g
di cui saturi	11 g
Fibra alimentare	0 g
Sodio	2,26 g