

## Prosciutto Cotto



Il prosciutto cotto di Suino Nero dei Nebrodi viene cotto a bassa temperatura. Prodotto con le cosce del suino nero dei Nebrodi, è uno dei salumi più pregiati per raffinatezza del gusto e per qualità delle carni. È ricco di acidi grassi insaturi nonché di antiossidanti naturali.

Valutazione:nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

?Lavorazione

Un po' di aromi giusti. una quindicina di giorni e il prosciutto è pronto. Ovviamente nulla a che vedere col prosciutto crudo che può stagionare per almeno 18-24 mesi

?Conservazione

Una volta aperto, il salume deve essere conservato a temperatura ambiente, meglio se avvolto in una tela di cotone, oppure in frigo nel reparto frutta. In quest'ultimo caso, prima del consumo, è consigliato fare raggiungere al salume la temperatura ambiente.