

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.

Valutazione: nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

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