



CUORE DI LANGHIRANO



Cuore di Langhirano

Composizione: carne di suino, sale, miscela di spezie e erbe aromatiche.

Tracciabilità: ogni cuore reca indelebile la data di inizio lavorazione del prodotto (lotto di produzione).

Salagione: manuale.

Stagionatura: 10/12 mesi.

Confezionamento: 4 pezzi per cartone.

Il Cuore di Langhirano Boschi Elidio è ricavato dalla lavorazione della parte più nobile della coscia fresca del suino già rifilata e privata dell'osso, di cui sono mantenuti integralmente cotenna e grasso originali.

Il 'cuore' è poi trattato con sale marino ed una miscela di erbe aromatiche e spezie.

La stagionatura è la stessa del prosciutto crudo e solo al raggiungimento dei 12 mesi ne può essere avviata la commercializzazione.

Il Cuore di Langhirano rivela al taglio un colore rosso vivace, inframmezzato dal bianco puro delle parti naturalmente grasse.

Il sapore è deciso, con tutto l'aroma caratteristico della stagionatura naturale, reso piacevolmente dolce dall'azione protettiva della corona di grasso.

CUORE DI LANGHIRANO



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it