

GUSTO e PAESE

IL PIACERE DEL CIBO ITALIANO

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP RENZINI

Prosciutto di Norcia IGP è un crudo ottenuto da cosce di suino nazionale pesante, stagionate 18 mesi a 1000 metri di altitudine, sulle cime dei Monti Sibillini di Norcia.

La stagionatura trova qui il clima ideale per dare spessore e dolcezza a questo prosciutto dalla caratteristica forma a "violoncello" e dal classico taglio triangolare della cotenna.

Ha un profumo delicato e la sua fetta che presenta la classica marezza delle fasce muscolari, è di color rosso-rosato.



Tipicità della **Basilicata**