



01100 VITERBO Via dell'Industria, 29 - Loc. Poggino P IVA / C.F. 00739270569  
Tel. 0761.353034 Fax 0761.353033 info@ pogginosalumi.it www. pogginosalumi.it

## PRESENTAZIONE SGAMBATO STAGIONATO



### **ORIGINE:**

Prodotto ottenuto da cosce di suino fresche selezionate di origine europea, con preferenza tedesca e austriaca. Il prodotto disossato viene sottoposto a salagione e stagionatura con metodo tradizionale, per un periodo di tempo non inferiore ai 6 mesi.

### **INGREDIENTI:**

Suino, sale, spezie.

### **AGENTE DI RIVESTIMENTO:**

Sugna

### **ASPETTO:**

Al taglio lo sgambato si presenta di colore uniforme, tipico del prodotto ben Stagionato, con una parte grassa di colore bianco.

### **GUSTO:**

Il profumo intenso è accompagnato da un sapore semi dolce

### **PEZZATURA:**

Peso che varia dai Kg 6,50 ai Kg 7,00