



## RENZINI PROSCIUTTO CRUDO “DiVino”

Crudo DiVino proviene dall'accurata selezione delle migliori cosce di suino nazionale pesante. La stagionatura avviene in Umbria, nello storico prosciuttificio di Abeto di Norcia, all'aria dei Monti Sibillini. Dopo il disosso, il prosciutto viene ubriacato a bagno di vino rosso. L'aroma del vino penetra nella carne conferendo un profumo intenso e un sapore delicato. La fetta tonda e ben marezata rende il prodotto unico per gusto e qualità.

**Ingredienti:** Coscia di suino, sale, vino rosso 1%. ricoperto di vinacce 0,5%.  
Ubriacatura sotto vino e vinacce per 15 giorni

**Tipo di conservazione:** Fresco

**Pezzatura:** 7,5 Kg