

Image not found or type unknown



[Printer-friendly version](#)

Prosciutto crudo bergamasco Il Botto

Questo prosciutto veniva prodotto in Alta Val Seriana almeno un secolo e mezzo fa. La produzione è stata ripresa negli anni novanta del secolo scorso ed è oggi effettuata con le tecnologie più avanzate che garantiscono al prodotto le sicurezze igienico-sanitarie dettate dalla Comunità Europea.

Produzione

Dalla macellazione in loco di suini di un anno alimentati in maniera tradizionale **Prosciutto crudo Il Botto** si passa all'immediata lavorazione delle cosce e quindi alle varie fasi di stagionatura, senza far subire al prodotto traumi conseguenti al trasporto in altre celle.

Caratteristica peculiare della produzione, oltre all'aria pura e asciutta della valle, è la stagionatura per 16 mesi in un locale con un letto di fieno maggengo che trasmette profumi caratteristici. Si mantiene bene in luoghi asciutti e freschi.

Caratteristiche

Ha un sapore delicato, leggermente più saporito rispetto a quelli dei normali prosciutti nazionali.

Allegati

[Disciplinare di produzione del Prosciutto crudo bergamasco Il Botto \(pdf\)](#)

Ultima modifica

Venerdì 12 Febbraio 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Give it 5/5

Media 4.8 (5 votes)

Aliquota

form-
6wr0U6bsQvzwpA58WM6Q -
RCb9kbThbSvo_Q6v9vGY

fivestar_form_1