

## Prosciutti crudi

| [TIVOLI](#) | [PARMA](#) | [SAN DANIELE](#)



Sale, tempo, vento, passione ed esperienza: da questi fattori nasce il prosciutto crudo, il più famoso e apprezzato fra i salumi italiani.

Alimento genuino e nutrizionalmente equilibrato, si presta alle più svariate proposte e preparazioni, dal semplice panino ai più elaborati menù.

Tutto questo fa del prosciutto crudo il portabandiera dell'arte salumiera italiana sulle tavole di tutto il mondo.

I crudi più pregiati d'Italia provengono solo dalle cosce migliori dei maiali nazionali perché l'attentissima selezione della materia prima è un presupposto inderogabile. Nei luoghi di origine (San Daniele, Langhirano e Parma), le cosce ricevono le cure e le attenzioni dei mastri salumai. Il loro viaggio verso la prelibatezza va dai 12 ai 18 mesi e passa attraverso la salagione, il massaggio e la stagionatura, regolata da delicatissimi equilibri controllati giorno per giorno.

Così nascono i capolavori **D.O.P.** (Denominazione di Origine Protetta) prodotti da Fiorucci e tutelati dai Consorzi.

Il prosciutto **San Daniele** è riconoscibile dallo zampetto intero, dalla carne rosso vivo, dal sapore dolce e insieme vigoroso; il **Parma** dalla forma opulenta, le carni rosate e il sapore delicato; il prosciutto **Tivoli** è un crudo conosciuto da pochi ma altrettanto nobile che trova la sua origine nell'esperienza di quattro generazioni Fiorucci e che si esprime attraverso l'arte sapiente di dosare gli aromi per offrire un sapore esclusivo.