

il Prosciutto Cotto



「ネーロ・ノービレ」ブランド

冷凍流通



プロシュート・コット

～ 100%国産黒色豚モモ肉使用の“極旨” イタリア風加熱ハム～

原料は、黒豚肉の極み 伊藤農場の純血バークシャー黒豚「黒の豚」。希少性の高い黒豚肉のモモ肉の肉質の良さと脂の旨みを最大限に生かす為、モモ肉を内モモのみと外モモとシンタマの3分割にカット。本場イタリア産の自家製に近いと言われる塩分を控えたしっとりとした加熱処理を行いました。ぜひとも、素材の良さ・ジューシー感・黒豚ならではの深い味わいをご賞味下さい。

味わいの特徴は・・・

- ① 極上の黒豚使用の素材の旨さ。② 2%の塩分加工で、うす塩ながら豚の風味が引き立ちます。
- ③ 国内イタリア加熱ハム加工の第一人者による職人芸。 なかなかの逸品が出来ました！！



商品名：プロシュート・コット
ブランド：ネッロ・ノービレ
原料：黒の豚（純血バークシャー）
規格：約500g/パック
ロット：12パック（約6kgケース）

※ロット以下ご相談となります。

