

# Prosciutto nostrale

**Caratteristiche del prodotto:** Il prosciutto nostrale della Macelleria Balestri, è un prosciutto che proviene da allevamenti italiani e che si caratterizza per il fatto che viene salato dopo la disossatura in modo da usare meno sale e con il risultato di avere un prosciutto dal sapore meno intenso e più delicato.

**Materie prime del prodotto:** Coscia di suino, sale, pepe, aglio.

**Procedimento di lavorazione:** Il prosciutto nostrale viene salato in cella di stagionatura e arricchito con pepe e spezie.

**Luogo di produzione e lavorazione:** Lari

**Macelleria di Balestri Davide**  
Via Trento e Trieste, 6  
Lari

