



Prosciutto crudo Umbro vendita online

📍 Mappa

□



Salumi, Formaggi e Vini dall'Umbria: Scopri tutti i nostri prodotti!

✓ Descrizione

Il Prosciutto crudo Umbro vendita online rappresenta un'eccellenza gastronomica che sta conquistando sempre più appassionati di salumi artigianali in tutta Italia. Carni Umbre, azienda radicata nel territorio ternano, porta avanti con passione questa tradizione secolare, offrendo prodotti di altissima qualità che raccontano la storia e la cultura dell'Umbria. A Terni, cuore pulsante della produzione di salumi umbri, vengono selezionate le migliori carni per dar vita a prosciutti dal sapore inconfondibile e dalle caratteristiche organolettiche uniche. Direttamente dalle verdi terre della Valnerina, il Prosciutto Crudo Umbro Nostrano di Carni Umbre è un autentico viaggio sensoriale nei sapori più autentici della regione. L'Eccellenza del Prosciutto Crudo Umbro: Una Tradizione Millenaria Il prosciutto crudo dell'Umbria rappresenta un patrimonio gastronomico che affonda le radici in tempi antichissimi. Carni Umbre ha saputo preservare i metodi tradizionali di lavorazione, combinandoli con tecniche moderne che ne garantiscono la sicurezza alimentare senza compromettere l'autenticità del prodotto. Situata in via Delle Rimembranze ad Arrone, nella splendida cornice della Valnerina, l'azienda seleziona accuratamente le migliori carni locali per offrire un prodotto di eccellenza. Caratteristiche Uniche del Prosciutto Crudo Umbro Il prosciutto crudo dell'Umbria si differenzia per alcune peculiarità che lo rendono immediatamente riconoscibile anche dai palati più esigenti. Il microclima unico della regione, caratterizzato dall'alternanza di correnti fredde provenienti dagli Appennini e brezze più miti, crea le condizioni ideali per una stagionatura perfetta. La stagionatura minima di 16 mesi permette al prosciutto di sviluppare pienamente il suo aroma caratteristico, con note delicate e un sapore equilibrato. Il colore rosso intenso della fetta, con la giusta marezza di grasso bianco, è indice di una lavorazione ottimale. La consistenza è un altro elemento distintivo: morbida al palato ma compatta al taglio, permettendo di ottenere fette sottili che esprimono al meglio le qualità organolettiche del prodotto. Il profumo è intenso ma non invadente, con sentori erbacei tipici dei pascoli umbri della Valnerina. Il Prosciutto Crudo Umbro Nostrano è disponibile in diversi formati pensati per soddisfare ogni esigenza.

za: Confezione da 200g sottovuoto, ideale per un assaggio o per chi desidera provare questo prodotto d'eccellenza Confezione da 500g, perfetta per le famiglie o per chi desidera avere a disposizione una scorta di qualità Confezione da 1kg, pensata per i veri intenditori e per occasioni speciali Stagionatura attenta secondo metodi tradizionali Confezionamento sottovuoto che preserva l'aroma e la freschezza Oltre al rinomato prosciutto, Carni Umbre offre una selezione di carni locali pregiate e altre specialità umbre, tutte certificate dai migliori produttori locali, garantendo così un'esperienza gastronomica completa che valorizza le eccellenze del territorio. Scegli Carni Umbre a Terni Affidarsi a Carni Umbre per l'acquisto di prosciutto crudo umbro online significa scegliere un prodotto autentico, realizzato secondo metodi tradizionali e con ingredienti di primissima qualità. L'azienda garantisce spedizioni accurate, con imballaggi studiati per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto durante il trasporto. La possibilità di ricevere direttamente a casa propria un'eccellenza gastronomica come il prosciutto crudo umbro rappresenta un'opportunità imperdibile per gli amanti della buona cucina. Il punto vendita fisico in via Delle Rimembranze ad Arrone accoglie inoltre i visitatori che desiderano scoprire di persona l'intera gamma di prodotti, dalle carni locali pregiate alle specialità umbre che raccontano la ricchezza gastronomica del territorio. Per scoprire il vero sapore della tradizione umbra, è possibile richiedere informazioni e ordinare i prodotti dell'azienda, assaporando l'autentico gusto del territorio ternano comodamente a casa propria, nelle pratiche confezioni da 200g, 500g o 1kg.

Contatti

CARNI UMBRE SRL

Tel. 3899469828

<https://www.carniumbre.it/>

Via delle Rimembranze 93, Arrone,
05031

Nessun orario indicato
