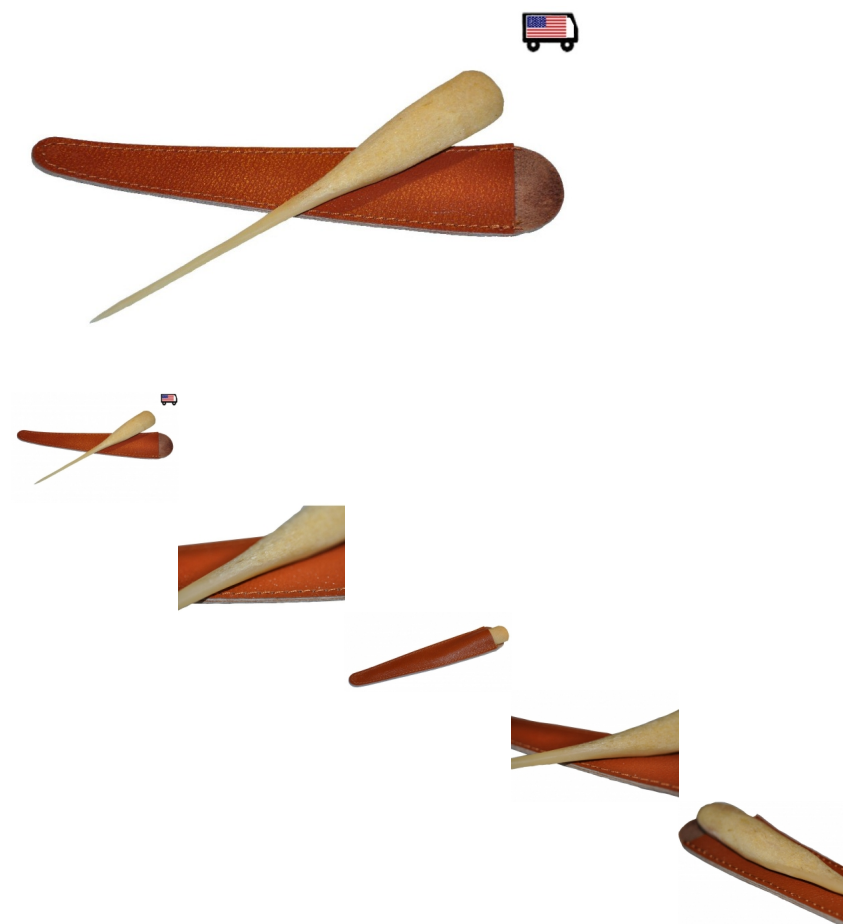


Ago di Osso di Cavallo (Tasto) per Puntare un Prosciutto con Custodia



Il Tasto (Ago di osso di cavallo) è lo strumento caratteristico per sondare eventuali imperfezioni del Prosciutto Stagionato. Questo strumento di ottima qualità viene fornito con un'elegante custodia in simil-pelle

Valutazione:5.0

Prezzo

Prezzo di vendita: 30,00 €

Sconto

di cui IVA 5,41 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Al termine del processo di stagionatura del Prosciutto di Parma si effettuano le operazioni di sondaggio, un esame fondamentale, di tipo olfattivo. In questa fase viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare un ago di osso di cavallo, materiale che ha la particolarità di assorbire gli aromi del prodotto e poi riprenderli con grande rapidità. L'ago viene 'annusato' da esperti addestrati a riconoscere e valutare le caratteristiche olfattive, per stabilire il buon andamento del processo produttivo ed il rispetto della peculiare dolcezza. Questo utile strumento, di ottima qualità, viene fornito con un'elegante custodia in simil-pelle.

Units in box: 10

Recensioni

Martedì, 16 Luglio 2013

I've bought three needles made of horse bone to the USA. The shipment was very quickly, the contents were packed very well and the needles inside were in perfect condition.
Well done !!

Susan