

**PROSCIUTTO  
CRUDO:  
PATA NEGRA O  
SERRANO?**



Scegli in base al gusto. Il jamón ibérico conosciuto come **pata negra** (zampagna nera) ha un sapore delicato e profumo intenso, colore dal rosa al porpora, con grasso che si scioglie al palato. Merito dell'acido oleico contenuto nelle ghiande di cui si nutrono i

maiali allo stato brado. La stagionatura varia da 24 a 36 mesi. Il **jamón serrano** (prosciutto di montagna) è più salato, con colore dal rosa al viola e stagionatura più breve. Entrambe le varietà vanno tagliate a mano, per esaltare al massimo le caratteristiche.