

Prosciutto di Carpegna DOP

In una terra ricca di storia e tradizione, il **borgo di Carpegna** nel cuore di Montefeltro, nasce un prodotto unico, figlio dei segreti custoditi dai Maestri Salumai della zona: il Prosciutto di Carpegna DOP.

Il Prosciutto di Carpegna DOP è un prodotto di salumeria di alta qualità, crudo e stagionato, che si ottiene dalla lavorazione delle cosce fresche di Suini Pesanti Padani.

Il particolare clima del comune di Carpegna, situato **nel Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello**, a 748mt di altitudine dal mare, con la sua umidità e aria salmastra, contribuisce a rendere unico ed inconfondibile il Prosciutto di Carpegna DOP.

La filiera è corta, e gli standard di lavorazione rigidi e la stagionatura, minima di 14 fino ad arrivare a quella premium di 20 mesi.

Al palato il Prosciutto di Carpegna DOP si presenta **delicato e fragrante**, con un profumo penetrante dalle note aromatiche. Può essere consumato da solo, per degustarne a pieno il suo caratteristico sapore, ma può essere anche il protagonista di ricette fantasiose. Si sposa perfettamente con vini bianchi secchi, corposi, morbidi.

