**Il Natale “saporito” e “creativo” di Citterio: in tavola il gusto deciso e aromatico del Prosciutto Toscano DOP**

***Realizzato con carni 100% italiane, si tratta di un prosciutto ideale per un antipasto natalizio, prodotto con una salatura a secco con sale, pepe e aromi della tradizione toscana, oltre ad una lenta stagionatura.***

Un **Natale 2024** creativo, portando in tavola sapori decisi, gusti aromatizzati, per dare un tocco originale al classico Natale. **Citterio**, storica azienda di salumi, per le feste invita a scegliere il **Prosciutto Toscano DOP** in vaschetta premium, dalla fetta mossa, un prodotto di alta salumeria, protagonista di un Natale pieno di gusto.

La versatilità di questo prodotto lo rende ideale per chi vuole realizzare un pranzo festivo sorprendente, diventando perfetto da servire come **antipasto creativo e saporito**, per impreziosire piatti gourmet o da abbinare a vini pregiati.

Quest'anno, la riscoperta della **tradizione** passa anche dalla capacità di **saperla innovare**. Per questo proprio il Prosciutto Toscano DOP, con il suo **sapore deciso** e la sua lavorazione **attenta e curata**, rappresenta il prodotto distintivo per feste che sorprendono e gratificano il palato. Si tratta di una vera e propria eccellenza da portare sulle tavole natalizie, in grado di esaltare profumi e sapori tipici di un territorio che racchiude storia e cultura, come la **Toscana**.

Prodotto secondo rigorosi disciplinari che ne garantiscono la qualità, il **Prosciutto Toscano DOP di Citterio** è frutto di una **lavorazione artigianale** e di una selezione accurata delle materie prime. Nella classica **vaschetta da 90 grammi** con **stagionatura minima di 16/18 mesi**, il Prosciutto Toscano DOP presenta un **gusto corposo**, dall’aroma caratteristico, ma allo stesso tempo equilibrato, con una giusta sapidità, derivante dalla salatura a secco con sale, pepe e aromi tipici della tradizione toscana e dalla lunga stagionatura alla brezza dei venti temperati propri del territorio. Nota particolare, Citterio utilizza tra i suoi ingredienti anche un **aglio locale di alta qualità essiccato naturalmente,** prodotto da un’azienda agricola di Monte San Savino.

Si tratta di un prosciutto realizzato con **carni 100% italiane**, **senza conservanti**, **senza glutine** e **senza derivati del latte**, prodotto all’interno del nuovo stabilimento Citterio in Toscana, a **Monte San Savino (Arezzo)**, efficientato dal punto di vista energetico e tecnologico.

**Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it)– cell. 3938803139