

Fiore all'occhiello della nostra produzione, il **Prosciutto Crudo Recchi** nasce dalla combinazione di **due** unici ingredienti - la coscia del maiale e il sale - uniti ad una **stagionatura** speciale.

Dal sapore delicato e tendenzialmente dolce, il nostro prosciutto testimonia - con ogni sua caratteristica - la qualità del nostro processo produttivo: il **colore** tra il rosa e il rosso non troppo brillante è indice dell'assenza di componenti chimici, mentre il buon **rapporto grasso-magro** indica che l'animale utilizzato era in buono stato di ingrassamento, cioè "maturo" alla macellazione, infine la tipica consistenza della **cotenna** e la formazione di **granuli di calcio** lungo il taglio confermano la qualità della stagionatura che, a seconda del peso della coscia, va da 15 a 36 mesi.

Questo lungo processo ha inizio presso il prosciuttificio Prospero, un'azienda che opera da circa 60 anni e alla quale ci sentiamo accumulati per l'attenta cura dei particolari e l'uso di tecniche artigianali espresse al più alto livello.

Il prosciuttificio Prospero ha i propri laboratori nel comune di Comunanza, che sorge ai piedi dei Monti Sibillini, dove le correnti che dal mare Adriatico s'incanalano lungo la Valle dell'Aso, s'incontrano con l'aria sottile dei Monti Sibillini dando origine a un microclima particolarissimo che il Prosciuttificio Prospero ha imparato a sfruttare per una stagionatura pressoché perfetta.

Al termine di questo "salutare soggiorno" i nostri prosciutti "tornano a casa" dove riposano ancora presso le nostre grotte e celle di stagionatura fino al momento di essere consumati.



