

Duck Prosciutto Crudo Zalgiris Прошутто Крудо из утки Жальгирис

Страна: Россия

Производитель: ООО «Пронто» по заказу ООО «Легенда»

Категория: сыровяленая утка, категория А

Состав: мясо утки, морская соль, сахар, черный перец, можжевельник, розмарин, лавровый лист, копченая паприка

Вкус: изысканный, сочный и нежный, деликатный по соли, мягкой текстуры

Рекомендации по употреблению: в сочетании с легкими красными винами (например, молодые с небольшой выдержкой вина из бордосской смеси), ароматными насыщенными белыми винами (например, новосветские вина из Совиньон Блан или Торронтес, а также вина из сорта Гевюрцтраминер); в качестве закуски подают с дыней, спаржей или молодым зеленым горошком, входит в состав множества соусов, применяется, как ингредиент для приготовления пасты и сэндвичей



Smoked Aged Duck Prosciutto Zalgiris

Хамон подкопченный из утиной грудки Жальгирис

Страна производства: Россия

Производитель: ООО «Пронто» по заказу ООО «Легенда»

Категория: сыровяленая подкопченная утка, категория А

Состав: мясо утки, морская соль, сахар, черный перец, можжевельник, розмарин, лавровый лист, копченая паприка

Вкус: изысканный, сухой, насыщенный по соли, плотной текстуры

Рекомендации по употреблению: в сочетании с насыщенными красными винами (например, из Риохи, Рибера-дель-Дуэро, а также из сортов Примитиво, Неро д'Авола, Каберне Совиньон), ароматными насыщенными белыми винами, в том числе с остаточным сахаром (например, новосветские вина из Совиньон Блан или Торронтес, а также полусухие и полусладкие вина из сорта Гевюрцтраминер); в качестве закуски с грушей и козым или голубым сыром



Lamb Prosciutto Zalgiris

Прошутто из ягненка Жальгирис (Выводимое)

Страна: Россия

Производитель: ООО «Пронто» по заказу ООО «Легенда»

Категория: сыровяленый ягненок, категория А

Состав: мясо ягненка, морская соль, сахар, чеснок сушеный, душистый перец, черный перец, мускатный орех, розмарин

Вкус: изысканный, сочный и нежный, деликатный по соли, мягкой текстуры

Рекомендации по употреблению: в сочетании с легкими красными винами (например, молодые с небольшой выдержкой вина из бордосской смеси), ароматными насыщенными белыми винами (например, новосветские вина из Совиньон Блан или Торронтес, а также вина из сорта Гевюрцтраминер); в качестве закуски подают с дыней, спаржей или молодым зеленым горошком, входит в состав множества соусов, применяется, как ингредиент для приготовления пасты и сэндвичей



Марку мясных деликатесов Zalgiris (Жальгирис) представляет компания УНИВИТА. Премиальный ассортимент мясных деликатесов Zalgiris можно отнести по вкусу к «старой литовской кухне». При производстве учитываются традиции охотничьего стола: и старинные рецепты приготовления, и изысканные компоненты (можжевельник, белые грибы, мед, ром и другие). Деликатес созревает не менее четырех недель. Процесс копчения происходит в деревянной коптильне, на натуральных опилках.