



# “GRAN SPECKOTTO” NAZIONALE

## Prosciutto Cotto





## “GRAN SPECKOTTO” NAZIONALE

### IL CICLO PRODUTTIVO

Le cosce selezionate, suddivise in lotti omogenei in base al peso e alla provenienza, sono disossate manualmente, chiuse, rifilate e mondate dalle frazioni di muscolo, grasso e cotenna in eccesso. Successivamente, vengono iniettate con salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, zuccheri, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, glutine e derivati del latte. Gli aromi bolliti sono prodotti utilizzando vegetali e spezie intere.

Le cosce sono poi massaggiate per far assorbire completamente la salamoia e ammorbidire le masse muscolari, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionare le cosce all'interno degli stampi per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, i prosciutti sono raffreddati, tolti dagli stampi e confezionati sottovuoto.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, i prosciutti cotti sono sottoposti a un ulteriore trattamento termico.

*D.L. n°181 del 23/06/2003*

SCHEDA TECNICA *Direttiva 2000/13/CE*

### Caratteristiche del prosciutto cotto

#### “GRAN SPECKOTTO” NAZIONALE Codice interno **S0C43**

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia nazionale fresca- taglio granspeck doppia fesa - rifilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine. Leggera affumicatura di superficie non iniettata in salamoia.

Confezionato a metà sottovuoto in alluminio e pastorizzato.

**INGREDIENTI:** coscia suina, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, esaltatore di sapidità E 621, antiossidante E 316, conservanti E 250.

**STAMPO:** grigliato

**PEZZATURA:** Kg 10,00 Intero Kg.5,00 a metà.

**IMBALLO:** in cartoni da 2 pezzi intero o 4 pezzi a metà .

**CONSERVAZIONE:** scadenza a 90 gg., temperatura conservazione +2° C.