“L’ITALIANO 1930 RESA 100%”

IL CICLO PRODUTTIVO

Le cosce selezionate, suddivise in lotti omogenei in base al peso, sono disossate manualmente, chiuse, rifilate e mondate dalle frazioni di muscolo e grasso 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 **privandole interamente della cotenna**, 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 alta qualità

“L’ITALIANO 1930 RESA 100% ” Codice interno **S000B1**

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca nazionale selezionata da sale - pezzatura Kg.12,50 – refilata ,senza geretto e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.
Il prosciutto destampato, dopo il raffreddamento, poiché privo di cotenna, viene avvolto in calza protettiva; successivamente confezionato e pastorizzato.

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

PEZZATURA: Kg.9,50/10,00 intero

STAMPO: H. 160 cm – Larg. 255 cm – Lung. 270 cm

IMBALLO: in cartoni da 2 pezzi

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

UPSD: % Ceneri: 2,73 – Grassi: 8,42 – Proteine: 20,50 – Umidità: 67,67 – UPSD 74,40