

UBI **BUONICOTTI
PERTUS** MAIOR

Prosciutto Cotto da "Cinta Senese D.O.P." Coscia



WWW.COTTIPERTUS.COM





SCHEDA TECNICA

Prosciutto cotto da "CINTA SENESE DOP"

IL CICLO PRODUTTIVO :

Le cosce fresche da "Cinta Senese Dop" con piede sono selezionate, suddivise in lotti omogenei in base al peso, disossate manualmente chiuse, rifilate e mondate dalle frazioni di muscolo, grasso e cotenna in eccesso ed 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 ed 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, cordati e confezionati sottovuoto.

D.L. n.181 del 23/06/2003

SCHEDA TECNICA Direttiva 2000/13/CE

Caratteristiche del Prosciutto Cotto da "Cinta Senese DOP" :

Prosciutto cotto senz'osso da "CINTA SENESE DOP" avvolta nello straccio e cordata

Codice interno S00CS

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca selezionata da "Cinta Senese D.O.P." con piede di kg. 15,00, refilata e sgrassata del superfluo, alla quale vengono asportati: piede, stinco, femore e scamone. Senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

Pezatura: Kg 10,00 circa. confezionato in Cryovac trasparente e pastorizzato, imballo in cartoni da 2 pz., scadenza 90 gg., temperatura conservazione +2° C.

INGREDIENTI: "Cinta Senese DOP" coscia fresca, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante E 316, conservanti E 250.

CENNI STORICI

La Cinta Senese è la capostipite di tutti i maiali della Toscana, ed è caratterizzata da un mantello scuro con una fascia bianca che le circonda all'altezza delle zampe anteriori. Già allevata dagli Etruschi, fu al seguito dei Romani nelle loro migrazioni, il suo ambiente naturale di provenienza è la zona collinare della Montagna Senese, la sua buona espansione sul territorio, dovuta alle sue caratteristiche di robustezza e di facile adattabilità ad essere allevata allo stato brado, è durata fino agli anni 50, quando iniziò l'introduzione delle razze suine "Bianche" non idonee per l'allevamento allo stato brado ma più prolifiche della Cinta e pronte per la macellazione dopo solo 6 mesi di vita. La Cinta Senese invece ha una crescita dei suoi suinetti al massimo mentre, a causa del lento metabolismo che rende l'esemplare inadatto ad essere allevato in condizioni di stabulazione, lo sviluppo richiede più di un anno eibandosi in boschi di quercia da ghianda, leccio, olivo e corbezzoli unitamente ad un'integrazione con miscele di graminacee naturali, presentando una struttura muscolare asciutta, densa, molto vascolarizzata con depositi adiposi di qualità organolitica pregiata. Questo particolare tipo di allevamento dà alla carne sapore e caratteristiche uniche: positivi effetti sulla sapidità e succulenza, fibra più rossa e gustosa, migliori qualità dietetiche per la presenza di acidi grassi insaturi **Omega3 ed Omega 6**, **lardo ricco di acido olgico e acidi grassi polinsaturi**, il grasso è meno consistente e più fluido permettendo una più rapida diffusione degli aromi risultando molto piacevole al palato.