



Porchetta Arrosto

Scheda Tecnica

IL CICLO PRODUTTIVO

I Middels freschi (pancia e lonza) selezionati, suddivisi in lotti omogenei in base al peso ed alla provenienza, sono disossati, rifilati e mondati dalle frazioni di muscolo, grasso e cotenna in eccesso ed iniettati con salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, zuccheri, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

Le parti 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 parti all'interno degli stampi per la cottura che avviene nei forni a vapore.

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

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

Caratteristiche della Porchetta Arrosto di Maiale

Codice interno S00P6

Prodotta con mezzo carré di suino e lonza freschi, rifilati e sgrassati del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

PEZZATURA: Kg. 4,50/5,00 a metà sotto vuoto, confezionata in alluminio a finestra trasparente e pastorizzata.

IMBALLO: Cartoni da 4 pz.

SCADENZA: 90 gg.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0° +4° C.

INGREDIENTI: carne suina Ue, sale, aromi e spezie, rosmarino fresco, destrosio, fruttosio, esaltatore di sapidità E621, antiossidante E316, conservanti E250.