



Prosciutto Cotto “Il Manzoni” Sugar e OGM Free

Scheda Tecnica

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, sale, aromi naturali senza l'aggiunta di Zuccheri, polifosfati, allergeni, glutine, derivati del latte e glutammato. 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, avvolti in calza elastica protettiva richiudibile, cordati e confezionati sottovuoto in alluminio a finestra trasparente.

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

Caratteristiche del Prosciutto Cotto Alta Qualità “Il Manzoni” Sugar e OGM Free

Codice interno S00G4

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca nazionale selezionata, senza stinco – pezzatura Kg.12,00 - refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di Zuccheri, polifosfati, derivati del latte, glutine e glutammato.

NON CONTIENE ALLERGENI.

Confezionato in alluminio a finestra trasparente e pastorizzato.

ANALISI DEL GUSTO: estrema morbidezza, gusto delicato, aroma fresco, neutralità finale.

INGREDIENTI: coscia suina nazionale selezionata, sale, aromi e spezie, fibra vegetale, antiossidante E316, conservanti E250.

PEZZATURA: Kg.11/12 intero.

IMBALLO: cartoni da 2 pezzi, bancale da 6 cartoni per piano, 25 cartoni a bancale, pallet da 50 pezzi.

CONSERVAZIONE: Shelf Life 120 gg., temperatura conservazione da 0° a +2° C.

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