



Prosciutto Cotto “Il Nostranello” Gluten 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, geretto, 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, inseriti in calza elastica protettiva richiudibile, cordati e confezionati sottovuoto.

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

Caratteristiche del Prosciutto Cotto Alta Qualità “Il Nostranello” Gluten Free

Codice interno S00N3

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca UE selezionata, pezzatura Kg.12,00+ per crudo da sale senza stinco, refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, allergeni derivati del latte e glutine. Avvolto in calza elastica protettiva richiudibile, confezionato in alluminio rosso a finestra trasparente e pastorizzato.

Analisi del gusto: estrema prelibatezza, gusto equilibrato ma deciso, delicata consistenza che sfiora la suadenza, vitalità intatta, intenso e prolungato retrogusto, aroma fresco, una volta assaggiato non è facile da dimenticare.

INGREDIENTI: coscia suina UE selezionata, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante E316, conservanti E250.

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

STAMPO: MML PRL 8/10.

IMBALLO: in cartoni da 3 pezzi.

CONSERVAZIONE: scadenza 90 gg., temperatura conservazione da 0° a +2° C.