



# Prosciutto Cotto “L’Italiano 1930”

## 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, 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 “L’Italiano 1930”

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca nazionale selezionata, senza stinco - pezzatura Kg.13,50 - refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, allergeni, derivati del latte e glutine. Avvolto in calza elastica protettiva richiudibile, confezionato in alluminio 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 nazionale selezionata, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante E 316, conservanti E 250.

**PEZZATURA:** Kg.11,00/12,00 intero.

**STAMPO:** MDSG 12-14.

**IMBALLO:** in cartoni da 2 pezzi.

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

**UPSD:** % Ceneri: 2,73 – Grassi: 7,24 – Proteine: 17,60 – Umidità: 67,67 – UPSD 74,40