



Prosciutto Cotto da "CINTA SENESE D.O.P." Scheda Tecnica

IL CICLO PRODUTTIVO

La materia prima da "Cinta Senese D.O.P." coscia con piede selezionate, suddivise in lotti omogenei in base al peso, sono 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.

Caratteristiche del Prosciutto Cotto da "Cinta Senese D.O.P." nello straccio cordato

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.

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

INGREDIENTI: "Cinta Senese D.O.P." coscia, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante. E316, conservanti E250.