



“GRAN SPECKOTTO” Nazionale

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 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 “Gran Speckotto” Nazionale

Codice interno S0C43

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia nazionale fresca- taglio Gran Speck doppia fesa refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine. Leggera affumicatura di superficie non iniettata in salamoia.

Confezionato a metà sottovuoto in alluminio e pastorizzato.

INGREDIENTI: coscia suina, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, esaltatore di sapidità, E621, antiossidante E316, conservanti E 250.

STAMPO: grigliato.

PEZZATURA: Kg 10,00 Intero Kg.5,00 a metà.

IMBALLO: in cartoni da 2 pezzi intero o 4 pezzi a metà.

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