



Scheda tecnica "Leggiadro"

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. 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 avvolte e legate nello straccio di erbe Mediterranee 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 Alta Qualità "Leggiadro"

Codice interno S00G1

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca nazionale selezionata, pezzatura Kg.13,50 senza stinco - refiletata e sgrassata del superfluo, senza cotenna, avvolto e legato nello straccio di erbe mediterranee, senza aggiunta di polifosfati, allergeni, derivati del latte e glutine. Confezionato in alluminio rosso a finestra trasparente e pastorizzato.

ANALISI DEL GUSTO: profumo persistente, aroma pulito.

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

PEZZATURA: Kg.10,00/11,00 intero.

STAMPO: MDS

IMBALLO: in cartoni da 2 pezzi

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

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