



“Noblesse” di Culatello Cotto

Scheda Tecnica

IL CICLO PRODUTTIVO

Le cosce selezionate, suddivise in lotti omogenei in base al peso ed alla provenienza, 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 nello straccio 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 Alta Qualità “Noblesse” di Culatello cotto nello straccio senza cotenna

Codice interno S00G6

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, fatto solo di fesa, sottofesa e magatello ricavato da coscia fresca selezionata Nazionale senza stinco di kg.13,50, refilata e senza cotenna, alle quali vengono asportati: geretto, campanello e noce, pezzi di carne meno nobili.

Senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

PEZZATURA: Kg 7,50/8,00 circa, avvolto in calza elastica protettiva richiudibile, confezionato in alluminio a finestra trasparente e pastorizzato, imballo in cartoni da 2 pz.

SCADENZA: 90 gg., temperatura conservazione +2° C.

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

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