



# Prosciutto Cotto “Sugar Free”

## Scheda Tecnica

### IL CICLO PRODUTTIVO

Le cosce 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. Successivamente, vengono iniettate con salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, glutine, derivati del latte e glutammato. 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 in buste di alluminio a finestra trasparenti, il prosciutto cotto viene sottoposto a un ulteriore trattamento termico.

### Caratteristiche del Prosciutto Cotto “Sugar Free” Alta Qualità Cordato

Codice interno S0016

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca Mec, pezzatura Kg. 9,00/9,50 senza stinco, refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, zuccheri, derivati del latte, glutine e glutammato.

Il prosciutto de-stampato, dopo il raffreddamento, viene avvolto in calza elastica protettiva richiudibile, successivamente cordato, confezionato in buste di alluminio a finestra trasparenti e pastorizzato.

**INGREDIENTI:** coscia suina, sale, fibra vegetale, aromi e spezie, antiossidante E316, conservanti E250.

**PEZZATURA:** Kg. 8,00/8,50 intero.

**IMBALLO:** in cartoni da 3 pezzi.

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

**UPSD:** % ceneri: 4,96 – grassi: 1,27 – proteine: 20,16 – umidità: 73,47 – Upsd 74,49