



“FIOR di COTTO”
prosciutto cotto ue

Fior di Cotto





“FIOR DI COTTO” il nostro cotto gluten free

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 scelto

“FIOR DI COTTO” Codice interno **S0006**

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca comunitaria senza stinco, refilata e **senza aggiunta di polifosfati, allergeni, derivati del latte e glutine**. sgrassata del superfluo. Confezionato in alluminio a finestra trasparente e pastorizzato.

INGREDIENTI: coscia suina, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, esaltatore di sapidità E 621, antiossidante E 316, conservanti E 250, acqua.

STAMPO: botte

PEZZATURA: Kg. 7,50 intero.

IMBALLO: in cartoni da 3 pezzi.

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



Fior di Cotto

