



MINI COTTI le eccellenze in 3 kg

Scheda Tecnica

IL CICLO PRODUTTIVO

Il fiocco, da coscia di suino fresca, viene iniettato con salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, aromi naturali, senza l'aggiunta di polifosfati, zuccheri, glutine, derivati del latte e glutammato. Gli aromi bolliti sono prodotti utilizzando vegetali e spezie intere.

Successivamente, il fiocco viene massaggiato per far assorbire completamente la salamoia e ammorbidire la massa muscolare al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio che consiste nel posizionarlo all'interno dello stampo per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, il prodotto viene raffreddato, tolto dagli stampi, AVVOLTO IN CALZA ELASTICA, PROTETTIVA RICHIUDIBILE, cordato e confezionato sottovuoto in cryovac trasparente. Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, il fiocco viene sottoposto a un ulteriore trattamento termico.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, i prosciutti cotti sono sottoposti a un ulteriore trattamento termico.

Caratteristiche dei Mini Cotti Alta Qualità

- Il Manzoni sugar free codice interno SOMG4
- il Milanese codice interno SOMG5
- l'Italiano 1930 codice interno SOMG1

Trattasi di fiocco al vapore, ricavato da coscia fresca – pezzatura fresca Kg. 3,50 - refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, zuccheri, derivati del latte, glutine e glutammato. Il fiocco destampato, dopo il raffreddamento, viene confezionato e pastorizzato.

INGREDIENTI: fiocco di coscia suina fresca, sale, aromi e spezie, antiossidante E 316, conservanti E 250.

PEZZATURA: Kg. 3,0 circa intero.

IMBALLO: in cartoni da 8 pezzi.

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

N .B. : L'uso dei nitriti, nelle minime quantità consentite dalla legge, è riconosciuto come ancora essenziale nella Prevenzione del rischio botulinico