

IL CONTO LAVORAZIONE MINIMO 40 PEZZI O MULTIPLI DI 40

COSCIA FRESCA SUINA NAZIONALE DISSOSSATA AD OSSO SFILATO

Conto lavorazione:

Scarico vs. materia prima fresca pezzatura *minimo* kg. 10,00 *max* kg. 11,50 ciascuna di partite uniformi
CON ARRIVO IL LUNEDI temperatura $+2/4^{\circ}$ trasporto a vs. carico o chi x Voi.

A ns. carico:

Refilatura, siringatura, zangolatura, stampaggio, pressatura da crudo, cottura in forno a vapore, ripressatura da cotto, 1° raffreddamento, destampatura, confezionamento in alluminio a finestra trasparente, pastorizzazione, 2° raffreddamento, incartonaggio, stoccaggio e trasporto a mezzo corriere.

Tempi di preparazione:

10 giorni dall'arrivo materia prima presso la ns. sede.

NB: Eventuale vs. etichetta/logo velina da fornire



Prosciutto cotto nazionale Alta Qualità:

Stima resa **95**, calo peso totale **5%** dal fresco ricevuto variabile a seconda della qualità/valori di ph della carne:

- ph superiori a **5,85**: trattenimento acqua e rendimenti elevati;
- ph inferiori a **5,55**: scarso rendimento;
- ph tra **5,55** e **5,85**: comportamento intermedio

Pezzatura Prodotto finito cotto **kg.10/11/12** a seconda della partita uniforme fresca ricevuta.

Possibilità, a richiesta, di dotare il prosciutto con calza elastica protettiva richiudibile cordata a mano con sovrapprezzo



Stampo mml 10/12



Stampo mdsg 12/14



Stampo mml 13/15

Possibilità di utilizzare i vostri eventuali stampi di proprietà da fornire, adeguando la pezzatura della coscia di suino fresca disossata ad osso sfilato con sottoprezzo

