



**PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE**

**"STORICO"**

*L'Italiano*





## Prosciutto cotto italiano "LO STORICO"

### 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 alta qualità

**"L'ITALIANO"** Codice interno **S00G3**

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca nazionale selezionata, senza stinco - pezzatura Kg.13,50 - refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine. Confezionato in alluminio a finestra trasparente e pastorizzato.

Analisi del gusto: estrema prelibatezza, gusto equilibrato ma deciso, delicata consistenza che sfiora la suadenza, vitalità intatta, intenso e prolungato retrogusto, aroma fresco, una volta assaggiato non è facile da dimenticare.

**INGREDIENTI:** coscia suina, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante E 316, conservanti E 250.

**PEZZATURA:** Kg.10,00/11,00 intero

**STAMPO:** MX5 14-16

**IMBALLO:** in cartoni da 2 pezzi

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

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