



Flambe

Prosciutto cotto alta qualità

IL CICLO PRODUTTIVO

Le cosce selezionate nazionali senza stinco, 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, zuccheri, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, glutine, derivati del latte e glutammato.

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 la coscia all'interno dello stampo (a forma di parallelepipedo retto, tutta fetta uniforme, mm.L.250 x mm.H.180 x mm. P.280) per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, i prosciutti sono raffreddati, tolti dagli stampi e successivamente flambati in superficie al fine di ottenere un gusto unico, infine raffreddati, inseriti in calza elastica protettiva richiudibile, cordati e confezionati sottovuoto in alluminio rosso a finestra trasparente.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, il prosciutto cotto FLAMBE' viene sottoposto ad un ulteriore trattamento termico.

Caratteristiche del Prosciutto Cotto FLAMBE' Alta Qualità, gusto intenso e profumato, tagliato a mano a coltello e/o con affettatrice.

Codice interno S00G5

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca nazionale selezionata, pezzatura Kg.13,50 senza stinco, refileta e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, allergeni, derivati del latte, glutine e glutammato. Avvolto in calza elastica protettiva richiudibile, confezionato in alluminio rosso a finestra trasparente e pastorizzato.

INGREDIENTI: coscia suina nazionale, selezionata, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante E316, conservanti E250.

PEZZATURA: Kg.11,00 intero

STAMPO: RPC4 12-15

IMBALLO: in cartoni da 2 pezzi

CONSERVAZIONE: scadenza 120 gg., temperatura conservazione da 0° a +2° C.