

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	PROSCIUTTO DI SUINO CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.2016



DENOMINAZIONE

Prosciutto di suino di cinto senese

CATEGORIA

Carni fresche e loro preparazione

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto da suini di pura razza "Cinta Senese", allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina.

Presenta delle carni di colore rosso, una bassa percentuale di grasso infra ed intramuscolare e un grasso sottocutaneo compatto e di colore bianco, con leggere venature rosate. Il prosciutto di cinto senese è inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali Regione Toscana Dlgs 173 del 1998 art.8 e decreto Mi.P.A.F 350 del 1999.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il prosciutto di cinto senese è ottenuto esclusivamente da carni DOP di suini di pura razza "Cinta Senese", macellati tra i 16 e 18 mesi di vita. La salatura viene effettuata su assi di legno ancora in modo artigianale apponendo a mano la giusta quantità di sale per pezzo miscelato ad aromi naturali. La stagionatura viene realizzata in apposite celle ad aria naturale per un periodo di tempo che va dai 18 ai 24 mesi.

PESO

Pezzature di circa 12,5 Kg.

INGREDIENTI

Coscia di suino di Cinta Senese DOP, sale, pepe, aglio, saccarosio, destrosio, antiossidante: acido ascorbico, conservante: nitrato di potassio e nitrito di sodio, aromi naturali.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	PROSCIUTTO DI SUINO CINTA SENESE	Data stampa: 11.05.2016

ALLERGENI

Non presenti.

EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIZZANTI

Non presenti.

SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE

365 giorni in luogo fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: profumo intenso e gradevole

Colore: rosato e grasso bianco

Struttura: consistente, ma al taglio tenera

ETICHETTATURA

Marchio

Denominazione di vendita

Peso netto

Ingredienti

Sede del Produttore o del confezionatore

TMC

Modalità di conservazione

N° bollo CE IT 2982 S