

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	PROSCIUTTO RUSTICO DI MONTAIONE	Data stampa: 11.05.2016

DENOMINAZIONE

Prosciutto Rustico di Montaione

CATEGORIA

Carni fresche e loro preparazione

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto da suini 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.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il prosciutto Rustico di Montaione è ottenuto con carni di suini allevati allo stato semibrado sulle colline della Valdelsa Fiorentina 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, sale, pepe, aglio, saccarosio, destrosio, antiossidante: acido ascorbico, conservante: nitrato di potassio e nitrito di sodio, aromi naturali.

ALLERGENI

Non presenti.

EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE CON SOSTANZE ALLERGIZZANTI

Non presenti.

SHELF LIFE & MODALITA' DI CONSERVAZIONE

365 giorni in luogo fresco e asciutto

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 04
	PROSCIUTTO RUSTICO DI MONTAIONE	Data stampa: 11.05.2016

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