



ALIMENTARE
FRESCO

SALUMI

CRUDO SAN DANIELE 16 MESI PRESSATO KG.7

PROSCIUTTI
Testa & Molinaro
SAN DANIELE
dal 1941



CODICE
14599

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto di San Daniele DOP, senza osso, pressato.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

La materia prima proviene da allevamenti convenzionati, presenti nelle aree autorizzate dal "Consorzio del prosciutto di San Daniele". Le cosce vengono poi lavorate in un moderno stabilimento appositamente adattato per la lavorazione di materia prima di notevole peso. Dopo il consueto processo di salatura il prosciutto viene mantenuto per altri 3 mesi in saloni con temperature da 1 a 4 gradi per poi passare al lavaggio e rinvenimento con temperature di circa 35° - 30°C. Viene portato poi nei saloni di pre-stagionatura per almeno 4/5 mesi e poi in stagionatura fino ai 13 mesi minimi previsti dal consorzio per i controlli e la marchiatura a fuoco, infine, dopo ulteriore selezione, riportato nei saloni di affinamento per la successiva e finale stagionatura. Il prodotto viene a questo punto disossato, pulito a coltello, formato in pressa e confezionato in buste sottovuoto.

STAGIONATURA

Superiore ai 15 mesi (ideale dai 14 ai 16 mesi)

INGREDIENTI

Coscia di suino nazionale, sale marino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: formato a cassa di chitarra

Colore: muscolo rosso-rosato, grasso bianco

Odore: profumato, tipico di salume stagionato

Sapore: dolce, sapido

SHELF-LIFE

150 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Da +2°C a +7°C

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it