



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. NOVEMBRE 2022

### DENOMINAZIONE PRODOTTO

**PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO**  
**DISSATO A MATTONELLA A META'**  
**DIVINA FOOD**

### CODICE ARTICOLO

459DF

### DESCRIZIONE

prodotto stagionato, ottenuto da cosce fresche selezionate di peso compreso tra 11 e 12,5 kg, provenienti da animali dei migliori allevamenti di origine UE. Dopo la rifilatura, le cosce fresche vengono salate, stagionate, disossate a mattonella tagliate a metà e confezionate sottovuoto

### INGREDIENTI

Coscia di suino, sale marino

### STAGIONATURA

non meno di 10 mesi

### ASPETTO ESTERIORE

pelato a coltello, disossato e pressato, in modo da conferire la caratteristica forma "a mattonella"

### INVOLUCRO

confezionato sottovuoto in involucro plastico di colore blu

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il prosciutto crudo stagionato disossato a mattonella è un prodotto che al taglio si presenta di colore rosso uniforme con sottili venature di grasso. L'aroma è tipico di prosciutto stagionato e il sapore dolce e persistente.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

conservare ad una temperatura inferiore a +10°C

### PEZZATURA

da 2 a 2,5 kg circa

### T.M.C. TOTALE

365 giorni

### ALLERGENI

(riferimento elenco allergeni presenti nel reg. 1169/2011 -Allegato II)

nessuno

### VALORI NUTRIZIONALI

Energia	1088kJ / 261kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	16g 6,3g
Carboidrati di cui zuccheri	0,5g 0g
Proteine	29g
Sale	6,2g

### CERTIFICAZIONI

IFS Food; BRC Food; ISO 45001; UNI EN ISO 22000; UNI CEI EN ISO 50001;  
UNI EN ISO 14001; EMAS; SA 8000