



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 involucri plastici 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