



01100 VITERBO Via dell'Industria, 29 - Loc. Poggino P IVA / C.F. 00739270569
Tel. 0761.353034 Fax 0761.353033 info@ pogginosalumi.it www. pogginosalumi.it

PRESENTAZIONE DISOSSATO NAZIONALE



ORIGINE:

Prodotto ottenuto da cosce accuratamente selezionate di origine nazionale, nato dall'esigenza di unire le caratteristiche del Prosciutto Nazionale con la semplicità di utilizzo del prodotto pre disossato. Le accurate fasi di lavorazione unite alla disossatura fatta a mano, consentono di lasciare inalterate le qualità del prosciutto con osso.

INGREDIENTI:

Suino di origine nazionale, sale e spezie.

AGENTI DI RIVESTIMENTO:

Sugna di farina di riso.

STAGIONATURA:

Il tempo di stagionatura medio è di circa mesi 8.

ASPETTO:

Il prodotto si presenta compatto con tipico taglio a cuore, ripulito delle parti grasse esterne, tali da garantire un'alta resa e un minimo scarto durante il taglio. La fetta si

presenta omogenea di colore rosato intenso con leggera marezzatura di grasso.

GUSTO:

Il profumo leggermente speziato è accompagnato da sapore semi dolce.

PEZZATURA:

Il peso varia da Kg 7 a Kg 8 circa.