



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 SGAMBATO GIOIELLO NAZIONALE



ORIGINE:

Il prodotto è ottenuto dall'attenta selezione delle cosce suine di origine nazionale certificata. Il Gioiello Nazionale a differenza dallo Sgambato Nazionale risulta privo delle ossa e del gambuccio. Le fasi di salagione e stagionatura, rigorosamente di tipo tradizionale, consentono di mantenere inalterate le qualità del Prosciutto con Osso Nazionale.

INGREDIENTI:

Carni Suine di provenienza Nazionale Certificata, sale e spezie. Prodotto ottenuto senza l'aggiunta di conservanti.

AGENTI DI RIVESTIMENTO:

Sugna con farina di riso.

STAGIONATURA:

Il tempo di stagionatura minima mesi 8-9.

ASPETTO:

Il prodotto si presenta di forma rettangolare dovuto alla sapiente rifilatura e all'inclinazione che assume nel momento in cui viene appeso per la stagionatura. Il risultato è il Gioiello Nazionale, un pre disossato che per le sue caratteristiche consente la massima resa con il minimo scarto. Il Gioiello Nazionale al taglio si presenta uniforme e compatto, di colore rosato intenso.

GUSTO:

Profumo delicatamente speziato, sapore semi dolce.

PEZZATURA:

Il peso varia tra i kg 7 e kg 7,5 circa.