



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



### **ORIGINE:**

Il prodotto è ottenuto da cosce suine selezionate di origine europea, con preferenza tedesca e olandese. A differenza dello Sgambato classico il Gioiello è privo di gambuccio e delle ossa. Il metodo di salagione e stagionatura è di tipo tradizionale.

### **INGREDIENTI:**

Suino, sale, spezie. Senza l'utilizzo di conservanti

### **AGENTE DI RIVESTIMENTO:**

Sugna con farina di riso.

### **STAGIONATURA:**

Il periodi di stagionatura minima mesi 6- 7

### **ASPETTO:**

La caratteristica forma rettangolare si deve alla sapiente rifilatura e all'inclinazione assunta nel momento in cui il prodotto viene appeso per la fase di stagionatura. Il tipico pre disossato raggiunge in questo modo la massima resa con il minimo scarto, per questo il nome di "Gioiello". La fetta al taglio si

presenta compatta e dal colore uniforme, tra il rosato ed il rosso, con la presenza di una leggera mazzatura.

### **GUSTO:**

Prodotto dal delicato profumo aromatico e dal gradevole gusto semi dolce.

### **PEZZATURA:**

Peso varia dai kg 6 a circa kg 7,5.