



Prosciutto cotto Alta Qualità

Bucanere





“BUCANEVE”

IL CICLO PRODUTTIVO

Le cosce selezionate, suddivise in lotti omogenei in base al peso e alla provenienza, sono disossate manualmente, chiuse, rifilate e mondate dalle frazioni di muscolo, grasso e cotenna in eccesso. Successivamente, vengono iniettate con salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, zuccheri, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, glutine e derivati del latte.

Gli aromi bolliti sono prodotti utilizzando vegetali e spezie intere.

Le cosce sono poi massaggiate per far assorbire completamente la salamoia e ammorbidire le masse muscolari, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionare le cosce all'interno degli stampi per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, i prosciutti sono raffreddati, tolti dagli stampi e confezionati sottovuoto.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, i prosciutti cotti sono sottoposti a un ulteriore trattamento termico.

Caratteristiche del prosciutto cotto alta qualità

“BUCANEVE” Codice interno **S0002**

Trattasi di prosciutto cotto al vapore, ricavato da coscia fresca Comunitaria senza stinco, refilata e sgrassata del superfluo, **senza aggiunta di polifosfati, allergeni, derivati del latte e glutine**. Confezionato in alluminio a finestra trasparente e pastorizzato.

INGREDIENTI: coscia suina, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, esaltatore di sapidità E 621, antiossidante E 316, conservanti E 250, acqua

STAMPO: F1 castagna

PEZZATURA: Kg.8,00 circa intero.

IMBALLO: in cartoni da 3 pezzi.

CONSERVAZIONE: scadenza 90 gg., temperatura conservazione 0°a +2° C.



Bucanere

