



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP con osso

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO
Denominazione: Prosciutto di San Daniele DOP con osso Selezione: alta salumeria Pezzatura: kg. 10 circa Ingredienti: carne suina nazionale (coscia posteriore), sale	Colore: rosato Odore: profumato Sapore: dolce Aspetto: morbido	Prove di laboratorio: listeria salmonella escherichia coli	Umidità: da 60% a 62% Sale: da 5,4% a 6% Proteine: da 24% a 27% Grassi: da 2,5% a 2,8% Indice di proteolisi: da 25% a 28%	Condizione di conservazione: luogo asciutto max +18° Stagionatura: 15 mesi circa Modalità di confezionamento: imballi di cartone da n. 2 pezzi

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP disossato

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	REQUISITI CHIMICO - FISICI	CONFEZIONAMENTO
Denominazione: Prosciutto di San Daniele DOP disossato Selezione: alta salumeria Pezzatura: kg. 7,5 circa Ingredienti: carne suina nazionale (coscia posteriore), sale	Colore: rosato Odore: profumato Sapore: dolce Aspetto: morbido	Prove di laboratorio: listeria salmonella escherichia coli	Umidità: da 60% a 62% Sale: da 5,4% a 6% Proteine: da 24% a 27% Grassi: da 2,5% a 2,8% Indice di proteolisi: da 25% a 28%	Condizione di conservazione: in frigorifero da 0° a +2° Stagionatura: 15 mesi circa Modalità di confezionamento: imballi di cartone da n. 4 pezzi