



Fiocco di Prosciutto della Valtellina

— PROSCIUTTO CRUDO —

Prodotto salato a media stagionatura tipico della Valtellina, ottenuto dalla coscia fresca di suino, caratterizzato dalla forma un po' paffuta dovuta alla tecnologia di preparazione. Dopo il sezionamento, il prosciutto è sottoposto ad abbondante refileatura del grasso, della cotenna e delle parti tendinose, fino ad ottenere il cuore più tenero del prosciutto.

Successivamente disossato e sottoposto a salagione, poi inviato negli appositi locali di stagionatura e per finire immesso negli stampi per la pressatura. Trattasi di un prodotto molto apprezzato per la fragranza e per il basso contenuto di grassi. Le modalità di stagionatura sono il frutto di anni di esperienza maturata dal Salumificio Gianoncelli.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosato, carne magra, tenera, gusto tipico, profumo delicato e leggero, sapore unico.

ABBINAMENTI

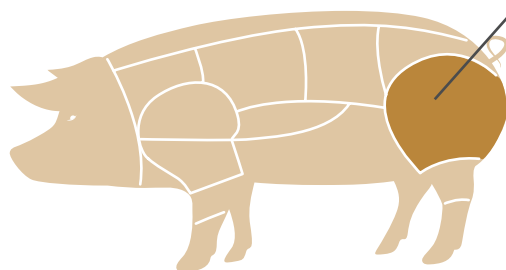
- Al naturale con pane preferibilmente di segale oppure a piacere secondo le proprie preferenze
- A piacere

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



TAGLIO - PROSCIUTTO CRUDO

Per la produzione del prosciutto crudo Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni suine.



PROSCIUTTO CRUDO

Salume ottenuto dalla lavorazione dei muscoli della coscia suina dissossata.

VALORI NUTRIZIONALI



Valori medi su 100 g di prodotto.

CONSERVAZIONE

- Conservare ad una temperatura compresa fra +2 e +4 °C per le confezioni sottovuoto
- Conservare <14 °C per il prodotto al naturale o in rete
- Una volta aperto conservare < 8 °C

PESI E IMBALLAGGIO

INTERA SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
3,50 - 4,00 kg PICCOLO 2 PZ GRANDE 4 PZ.

METÀ SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
1,80 - 2,00 kg PICCOLO 4 PZ GRANDE 8 PZ.

CONFEZIONAMENTO STANDARD



INTERA
SOTTOVUOTO



METÀ
SOTTOVUOTO

Salumificio Gianoncelli s.r.l.

Via Statale dello Stelvio, 23 - 23020 Poggiridenti (Sondrio) - Italy - Tel. +39 0342 215230 - Fax +39 0342 512806 - info@gianoncelli.it - www.gianoncelli.it