



Prosciuttino della Valtellina

— PROSCIUTTO CRUDO —

Prodotto salato a breve stagionatura, il prosciuttino è ottenuto dalla coscia fresca di suino e più precisamente dalla noce suina, caratterizzato dalla forma rotondeggiante.

Dopo il sezionamento, il prosciutto è sottoposto a

salagione con utilizzo di spezie, sale e aromi.

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

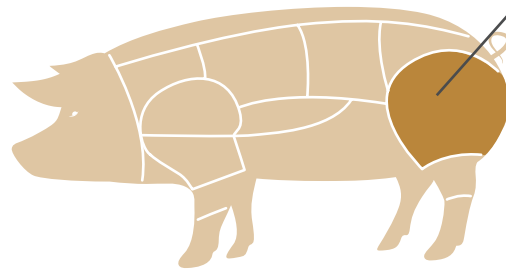
- Al naturale con pane preferibilmente di segale oppure a piacere secondo le proprie preferenze
- A piacere

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 e più precisamente dalla noce suina.

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 1,00 - 1,20 kg
IMBALLAGGIO PICCOLO 4 PZ GRANDE 10 PZ.

METÀ SOTTOVUOTO

PESO 0,50 - 0,60 kg
IMBALLAGGIO PICCOLO 8 PZ GRANDE 20 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