

PROSCIUTTIFICI PICARON S.n.c.

Via Gemona, 1 - 33038 San Daniele del Friuli (UD) ☎ 0432-941388 📠 0432-957524

Via Fagagna, 46 - 33038 San Daniele del Friuli (UD) ☎ 0432-957708 📠 0432-942931

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP DISOSSATO	
Riferimento merceologico	Prosciutto crudo stagionato senza osso.	
Ingredienti	Coscia di suino italiano, sale marino. Non contiene glutine o altri allergeni.	
Fasi della lavorazione	Rifilatura, raffreddamento, salagione, riposo, lavaggio, asciugamento, sugnatura, stagionatura e disosso.	
Aspetto esteriore	<i>Disossato Pressato</i> : prosciutto privato delle ossa interne che prima di essere confezionato sottovuoto viene pressato per assumere una forma più regolare. <i>Disossato Addobbo</i> : prosciutto privato delle ossa interne che prima di essere confezionato sottovuoto mediante una particolare macchina viene schiacciato e legato per assumere la caratteristica forma rotondeggiante.	
Peso medio	Da kg. 7 a kg. 9	
Caratteristiche	Colore uniforme rosso-rosato delle carni con profilo e striature di grasso bianco candido, profumo intenso, aroma gradevole tendenzialmente dolce e delicato.	
Modalità di conservazione, stoccaggio e trasporto	Mantenere a regime di refrigerazione (massimo +7°C), una volta aperto l'involucro, ricoprire il prosciutto con pellicola per alimenti.	
Termine minimo di conservazione	A confezione integra otto mesi dalla data di confezionamento	
Confezionamento	Bustone trasparente in PA/PE	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore energetico	KJ 1135 - kcal 271
	Proteine	g. 25,7
	Carboidrati	g. 0
	di cui zuccheri	g. 0
	Grassi	g. 18,6
	di cui acidi grassi saturi	g. 6,5
	Sale	g. 4.4
Parametri microbiologici	Salmonella spp.	assente in 325 g di prodotto
	L. monocytogenes	assente in 25 g di prodotto

San Daniele del Friuli (UD), 10 novembre 2016

Responsabile Qualità
dott. Andrea Cisilino