CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SA0007 SENZA OSSO

Prosciutto Crudo Val Vigezzo Affumicato

Prosciutto di antica tradizione, tipica Vigezzina, la cui lavorazione si tramandata da generazioni ed ottenuto da cosce di suini nazionali. La vera caratteristica dei prodotti Vigezzini è la salatura che avviene unicamente nei mesi invernali evitando il ricorso a celle frigorifere e prodotti chimici. Anche l'affumicatura a cui è sottoposto ha tradizioni lontane, l'affumicatura infatti avviene subito dopo la sugnatura, in una cella apposita in cui si accende un fuoco con segatura di legno di ginepro. Dopo una settimana l'affumicatura è terminata. La qualità del prodotto è certificata dall'apposizione del marchio "PROSCIUTTO TIPICO DELLA VALLE VIGEZZO". Il risultato è un prosciutto dal sapore dolce e delicato con sentore di affumicatura.

INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, spezie (cannella, pepe, chiodi di garofano, ginepro e noce moscata), aromi naturali, conservanti: nitrato di potassio. Prodotto sottoposto ad affumicatura naturale mediante segatura di legno di ginepro.

ALLERGENI: n.p.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0- 4°C

MATERIA PRIMA: carne di suino allevato su territorio nazionale

Stagionatura: 18 mesi

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	878 KJ/ 210 Kcal
Grassi	9.3 g – di cui acidi grassi saturi: 4.4 g -
Carboidrati	< 0.1 g – di cui zuccheri: < 0.1 g -
Proteine	31.4 g
Sale	3.3 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
7 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	60 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898
e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: caratteristica

LUNGHEZZA: 50 cm

LARGHEZZA: 30 cm

ALTEZZA: 15 cm

Caratteristiche chimiche

Umidità: 53%

Sostanza secca: 47%

Grasso sul secco: 20%

Caratteristiche organolettiche

Sapore dolce e delicato con sentore di affumicatura.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Tecnologia di produzione

Il processo di lavorazione, che rispetta la ricetta tradizionale, prevede la pesatura e la salatura delle cosce di maiale con l'aggiunta di spezie dall'aroma antico: cannella, pepe, chiodi di garofano, ginepro e noce. Dopo 15 giorni di riposo si effettuata il primo massaggio cui segue un altro periodo di riposo, che varia dai 15 ai 21 giorni, trascorsi i quali, previo lavaggio con acqua, inizia una prima stagionatura di 3-4 mesi. In seguito la parte dei prosciutti senza cotenna viene ricoperta da uno strato protettivo di sugna, operazione che da inizio ad una seconda stagionatura di 10 mesi, passati i quali, dopo un altro lavaggio, si termina la stagionatura fino a raggiungere i 18 mesi complessivi. La fase finale prevede la disossatura ed il confezionamento sottovuoto. Nascono così i profumati e gustosissimi prosciutti tipici della Valle Vigezzo che mantengono tutta la genuinità ed il sapore dei prodotti naturali. La vera caratteristica dei prosciutti Vigezzini è la salatura che avviene, unicamente nei mesi invernali, evitando il ricorso a celle frigorifere e prodotti chimici. Tutte le fasi della lavorazione avvengono in speciali cantine – laboratorio che possiedono naturalmente il giusto grado di umidità e temperatura necessari per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. Anche la produzione del prosciutto crudo affumicato rispetta la tradizione. L'affumicatura avviene, subito dopo la sugnatura, in una cella apposita in cui si accende un fuoco con segatura di ginepro. Dopo una settimana l'affumicatura è terminata. Infine la qualità del prodotto è certificata dall'apposizione del marchio PROSCIUTTO TIPICO DELLA VALLE VIGEZZO.

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019