

Fiocco di Suino Nero dei Nebrodi



Le caratteristiche principali del nostro fiocco sono: La facilità di taglio e conservazione, alta resa al taglio, assenza totale di conservanti e/o additivi chimici vari, e non per ultimo la sua particolare piacevolezza al palato, dato dalla semplicità del prosciutto ricavato da soli suini maturi e pesanti.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Description

Carne utilizzata: carni suine italiane (Suino Nero dei Nebrodi)

Parti anatomiche utilizzate: Muscoli crurali posteriori ed interni della coscia

Caratteristiche organolettiche :

Aspetto : rosso uniforme stabile

Odore : profumato di prosciutto stagionato

Sapore : dolce con assenza di retrogusto

Consistenza : compatto, morbido

Ingredienti: carne suina, sale, aromi e spezie,

Gli ingredienti utilizzati, pur non escludendo fenomeni di “Cross Contamination” sono privi di sostanze allergizzanti e di glutine.

Fasi di lavorazione:

salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 20 giorni

Prosciutto : Fiocco di Suino Nero dei Nebrodi

arrotolamento della coppa in fazzoletti di budello di vitello collato

fasciatura in rete elastica per alimenti

asciugatura (in cella d'asciugatura ad una temperatura di 26° C ed una percentuale di umidità del 65% per circa 12 ore)

stagionatura (in cella di stagionatura ad una temperatura di circa 04° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 365 giorni)

VALORI NU Per 100 g di

TRIZIONALI prodotto

PROSCIUTT

O CRUDO Di

SUINO

NERO DEI

NEBRODI

Valori

nutrizionali

medi

Valore 370 Kcal

energetico 1547 KJ

Proteine 22,5 g

Carboidrati 0 g

Grassi 31 g

di cui saturi 11 g

Fibra 0 g

alimentare

Sodio 2,26 g