



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ST/71

REV. 02

PAG. 1/1

### CARATTERISTICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE: PROSCIUTTO VENETO BERICO EUGANEO

INGREDIENTI : COSCIA DI SUINO, SALE

CARATTERISTICHE: PRODOTTO TUTELATO DALLA D.O.P. E POSTO SOTTO IL CONTROLLO DELL'ISTITUTO NORD EST QUALITA' CHE NE CERTIFICA PROCESSO E RISULTATO QUALITATIVO. PRODOTTO A LUNGA STAGIONATURA COSTITUITO DALLA COSCIA DI SUINI PESANTI. VIENE CONSUMATO FREDDO, TAGLIATO A FETTE SOTTILI

PROCESSO PRODUTTIVO: LE COSCE VENGONO OPPORTUNAMENTE RIFILATE E POSTE SOTTO SALE PER CIRCA 15 GG, SEGUE UN PERIODO DI RIPOSO IN CELLE DI SOSTA AD UNA TEMPERATURA DA 0 A 6 GRADI PER CIRCA 3 MESI, PASSAGGIO QUINDI ALLA STAGIONATURA IN AMBIENTE CONTROLLATO PER UMIDITA' E TEMPERATURA (MARCHIATURA A 12 MESI - VENDITA A MINIMO 15 MESI)

PEZZATURA E DIMENSIONI:

IN TRANCI: PEZZI DA Kg 1,5 A Kg 4 SOTTO VUOTO

INTERO: SENZA OSSO SOTTO VUOTO DA Kg 6,5 A Kg 8,5  
CON OSSO DA Kg 8 A Kg 11

### PRODUTTORE

Salumificio Fontana dei F.lli Fontana s.n.c.

Via Schiavin, n° 9 - Este

35042 Este (Padova)

### AUTORIZZAZIONI SANITARIE

IT 1988 - S CE

IT 1363 - L CE

IT 1363 - LOA CE

DATA \_\_12/04/13\_\_