

ARTICOLO	<b>86600</b>		
DESCRIZIONE PRODOTTO	<b>"LA SELLA DI MASTRO DANTE" PEPE ROSA E VERDE</b>		
DESCRIZIONE IN ETICHETTA	<b>"SELLA DI MASTRO DANTE" COSCIA DI SUINO STAGIONATA</b>		
PESO MEDIO PZ (kg)	7,000		
DIMENSIONI PZ (L x H x P mm)	x x		
PEZZI CT (U.VE.)	1		
PESO MEDIO CT (kg)	7,000		
CODICE CT (L x H x P mm)	014 ( 345 x 130 x 460 )		
CT/STRATO	STRATI/PLT	CT/PLT	
5	5	25	
GTIN 13	GTIN 14		
2383830	98007965008664		
IVA	10		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	MAX. +16 °C		
SHELF LIFE	180 GIORNI		
PERCENTUALE DI RESA	// %		
STAGIONATURA	CIRCA 8 MESI		
NOTE	PREDISOSSATO		



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
Energia	kJ/100g	1217
	kcal/100g	292
Grassi	g/100g	18,4
Acidi grassi saturi	g/100g	7,3
Carboidrati	g/100g	0,6
Zuccheri	g/100g	0,6
Proteine	g/100g	29,5
Sale	g/100g	6,1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
E.Coli	Ufc/g	<100
Staphylococcus Aureus	Ufc/g	<500
Salmonella	Ass/pres/25g	ASSENTE
Listeria Monocytogenes	Ass/pres/25g	ASSENTE

### CARATTERISTICHE GENERALI:

La "Sella di Mastro Dante" è un prosciutto stagionato senza osso con caratteristiche particolari, nasce dalla collaborazione della Renzini con SSICA (Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari) con l'obiettivo di produrre un prodotto di alta qualità a basso contenuto di cloruri.

Viene preparata e stagionata a Norcia, "Patria della norcineria", dove il clima fresco, l'aria pulita e una concia aromatica la cui ricetta risale ai Monaci Benedettini, e con l'aggiunta dell' Aceto Balsamico, utile per proteggere il prodotto in fase di lavorazione (essendo l'aceto un antibatterico naturale che inibisce la crescita di microbi cattivi) contribuiscono a conferirgli un gusto particolare.

Un richiamo alla naturalezza di un prodotto che sa di gusto antico e che viene offerto in una veste inconsueta, con la caratteristica copertura di pepe verde e rosa, e di sicuro effetto (BREVETTATO), ma offre anche altre valide prerogative.

Tra queste la stagionatura che, per quanto prolungata (superiore agli 8 mesi), è inferiore a quella del prosciutto tradizionale in quanto, mancando l'osso e essendo molto rifilata, la penetrazione degli aromi e del sale è più rapida ed efficace.

Inoltre la disossatura preventiva consente di avere un prodotto pronto all'uso, con scarti ridottissimi, fetta uniforme e facile da lavorare.

### INGREDIENTI:

Ingredienti: coscia di suino, sale, vino, aceto balsamico (aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante: E150d), destrosio, saccarosio, pepe 0,2%, aromi. Conservanti: E250, E252. Antiossidante: E300.

SOSTANZE ALLERGENICHE	ASSENZA	PRESENZA CERTA	PRESENZA NEL SITO DI LAVORAZIONE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		