



ALIMENTARE
FRESCO
COTTO

COTTO COSCIA NAZIONALE DOGUSTO KG.5X2

DoGusto
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE
14150**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prosciutto cotto Nazionale. Le parti nobili del suino vengono accuratamente selezionate, lentamente, da mani sapienti ed esperte. La scelta avviene tra cosce intere provenienti esclusivamente da allevamenti che tutelano il benessere degli animali. Poi, vengono marinate attentamente per assorbire gli aromi. Infine, si procede con lentezza anche nella fase della cottura, che avviene per oltre 25 ore. L'attesa e il giusto tempo di cottura conferiscono a questo salume alti connotati qualitativi, esaltando il sapore della carne e tutelandone le proprietà nutrizionali, a cominciare dalle proteine nobili della carne che non vengono disperse. Origine della materia prima: ITALIA.

INGREDIENTI

Coscia intera di suino, "PreSal sale iodato protetto (sale, iodato di potassio 0.007%)", saccarosio, aromi naturali. Antiossidanti: E301; Conservanti: E250. È a basso contenuto di sale, non contiene derivati del latte ed è senza glutine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

La lenta cottura incide positivamente anche sul piano organolettico: una volta pronto il prosciutto si distingue per la fetta compatta e morbida di colore rosato, per il sapore dolce e l'aroma delicato.

CONSERVAZIONE

150 giorni a temperatura tra 0°C e +4°C.

UTILIZZO

Indicato per la farcitura di pizze gourmet, per le ricette in cucina e per allestire eccellenti selezioni di salumi.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it