



Azienda Agricola "SAPORI ANTICHI D'ASPROMONTE"

SCHEDA TECNICA

Denominazione Prodotto: Prosciutto Crudo San Canolo

Descrizione: Per produrre il Prosciutto SAN CANOLO si utilizzano le cosce, con peso non inferiore ai 13 kg, di suini allevati allo stato semi brado con un peso di circa 200kg e un'età non inferiore ai nove mesi. Le cosce sono refrigerate e lavorate entro 5 giorni dalla selezione: rinfilate, salate (con uso esclusivo di sale grosso) pressate e messe a riposare in un luogo fresco ed infine il primo processo di produzione si chiude con il lavaggio, per asportare il sale in eccesso. L'asciugatura deve avvenire per mezzo di agenti naturali, dove si lascia riposare per circa 4 mesi in ambiente ventilato. Si passa alla fase della sugnatura, (grasso di maiale tritato finemente e miscelato con pepe nero e farina di riso, quest'ultima permette alla carne di respirare) e alla stagionatura, da effettuarsi in ambiente idoneo: con un opportuno ricambio di aria. I prosciutti vengono appesi in verticale e vengono legati all'altezza del gambo. A seconda della pezzatura si hanno tempi di stagionatura variabili, ma il minimo previsto è di 15 mesi.

Ingredienti: Carne di Suino e Sale grosso. (Allergeni, additivi e OGM non impiegati all'interno del processo produttivo)

Controlli: Dopo l'ultima stagionatura il prosciutto subisce un esame "Autocontrollo", che viene effettuato con sistemi di controllo tradizionali: l'ago di osso per valutare il profumo, la battitura per giudicare la consistenza e l'esame visivo per valutare l'insieme. Subisce inoltre tutti i controlli previsti dal sistema HACCP

Marchiatura e Commercializzazione: Superati i controlli il prosciutto viene marchiato con contrassegno a fuoco che rappresenta un'immagine stilizzata di un prosciutto, con al centro la sigla circondata dalla dicitura circolare "Prosciutto di S. Canolo". Il prosciutto viene commercializzato intero.

Conservazione: Il Prosciutto con osso non ha data di scadenza. Si conserva in ambiente asciutto e a temperatura inferiore ai +18°C e a temperatura inferiore ai +7°C quando messo al taglio.

Caratteristiche Organolettiche: Aroma fragrante e caratteristico; Sapore dolce e delicato (sul dolce), Colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Valori Nutrizionali	Medi per 100 gr di prodotto: Proteine (g) 19.8 Grassi (g) 3.5 Carboidrati (g) 1.1 Kcal 115.1 KJ 484.8
Parametri Analitici	Per 100 gr di prodotto: NaCl (g) 3.280 H ₂ O (g) 71.2