



PROSCIUTTO DI SAURIS IGP



Con osso.



Disossato.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prosciutto di Sauris è un salume a base di carne suina a Indicazione geografica protetta (IGP), prodotto esclusivamente nel comune di Sauris, in provincia di Udine secondo una tradizione produttiva ben definita. Si distingue tra tutti i prosciutti italiani tutelati per la leggera affumicatura ottenuta per combustione naturale esclusivamente di legna di faggio. I suini da noi utilizzati per la preparazione del prosciutto di Sauris provengono da undici regioni italiane del nord e centro Italia (prevalentemente dal Friuli Venezia Giulia), dove devono essere nati, allevati e macellati. La produzione del prodotto, dalla salatura al confezionamento, avviene a Sauris. L'alimentazione dei suini destinati alla produzione deve avvenire secondo un rigoroso Disciplinare di Produzione. Gli ingredienti previsti sono esclusivamente il sale, il pepe e l'aglio. Sono vietati i conservanti. Gusto inconfondibile per la dolcezza e una garbata nota di affumicato.

PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Stagionatura minima garantita 18 mesi.

CATEGORIA DI PRODOTTO

Prosciutto crudo affumicato stagionato.

CATEGORIA DI PROCESSO

carne cruda salata, affumicata e stagionata.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Cosce fresche di suino nazionale accuratamente selezionate.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Coscia di suino pesante, sale, pepe, aglio e affumicatura con legno di faggio.