

# Prosciuttino stagionato



## Descrizione

Ottenuto dalla selezione delle migliori carni di maiali allevati nel territorio, il prosciuttino stagionato è una prelibatezza nata per soddisfare i più esigenti estimatori del prosciutto crudo. Il suo sapore dolce ma al tempo stesso sapido e la morbida consistenza delle carni rendono questo prodotto un salume di categoria superiore.

Da semplice farcitura per stuzzicanti panini imbottiti o usato per vivacizzare il gusto di pizze e torte rustiche oppure servito appena affettato su un tagliere per un antipasto ricco e genuino, il suo utilizzo in cucina è davvero vasto e variegato.

## Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

## Ingredienti

Carne magra di suino (fiocco di maiale), sale marino, pepe nero macinato.

## Fasi di lavorazione

Le parti sezionate vengono salate ripetutamente a giorni alterni, dopodiché si procede alla fase di stagionatura.

## Stagionatura

Il prodotto si avvia ad una fase di stagionatura che si svolge all'interno di una apposita cella dove si riproduce l'ideale temperatura ed umidità dell'aria.

## Conservazione

La scadenza del prodotto è fissata in 90 giorni dalla data di confezionamento in sottovuoto.