

## Fiocco di Suino Nero dei Nebrodi



Le caratteristiche principali del nostro fiocco sono: La facilità di taglio e conservazione, alta resa al taglio, assenza totale di conservanti e/o additivi chimici vari, e non per ultimo la sua particolare piacevolezza al palato, dato dalla semplicità del prosciutto ricavato da soli suini maturi e pesanti.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

### Description

**Carne utilizzata:** carni suine italiane (Suino Nero dei Nebrodi)

**Parti anatomiche utilizzate:** Muscoli crurali posteriori ed interni della coscia

**Caratteristiche organolettiche :**

**Aspetto :** rosso uniforme stabile

**Odore :** profumato di prosciutto stagionato

**Sapore :** dolce con assenza di retrogusto

**Consistenza :** compatto, morbido

**Ingredienti:** carne suina, sale, aromi e spezie,

**Gli ingredienti utilizzati, pur non escludendo fenomeni di “Cross Contamination” sono privi di sostanze allergizzanti e di glutine.**

**Fasi di lavorazione:**

salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 20 giorni

## Prosciutto : Fiocco di Suino Nero dei Nebrodi

---

arrotolamento della coppa in fazzoletti di budello di vitello collato

fasciatura in rete elastica per alimenti

asciugatura (in cella d'asciugatura ad una temperatura di 26° C ed una percentuale di umidità del 65% per circa 12 ore)

stagionatura (in cella di stagionatura ad una temperatura di circa 04° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 365 giorni)

**VALORI NU** Per 100 g di

**TRIZIONALI** prodotto

**PROSCIUTT**

**O CRUDO Di**

**SUINO**

**NERO DEI**

**NEBRODI**

Valori

nutrizionali

medi

Valore 370 Kcal

energetico 1547 KJ

Proteine 22,5 g

Carboidrati 0 g

Grassi 31 g

di cui saturi 11 g

Fibra 0 g

alimentare

Sodio 2,26 g