

# COSCIO DISSOSSATO STAGIONATO

# IL NOSTRANO

Realizzato unicamente con cosce di suini nati e allevati in Italia, sale e spezie del territorio. Tolto l'osso a fresco e rifilato per consentire il minor spreco di prodotto possibile viene stagionato per un periodo minimo di 10 mesi.



**RENIERI**<sup>®</sup>  
SALUMI FATTI AD ARTE

## PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

**STAGIONATURA**  
minimo 10/12 mesi

**PEZZATURA**  
7,5/8,5 Kg

**ASPETTO**  
Senza gambetto.  
Molto rifilato e pulito  
per ridurre al minimo lo scarto.

**INGREDIENTI**  
SOLO INGREDIENTI NATURALI  
coscia di suino, sale, spezie  
SENZA GLUTINE, LATTOSIO E ZUCCHERO

**QUANTITÀ DI SALE  
A FINE STAGIONATURA**  
tra il 6% ed il 6,5%

**ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**  
suino pesante italiano  
ITALIA

**LUOGO DI PRODUZIONE  
E DI STAGIONATURA**  
da noi in azienda  
nel comune di Poggibonsi, Siena

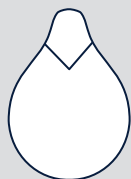
**CARATTERISTICHE  
DELLA NOSTRA STAGIONATURA**  
- pareti in calce naturale  
- ampi spazi per circolazione dell'aria  
- finestre per il ricambio d'aria  
- celle statiche  
- senza ventilazione forzata

DAL 1964

NEL CUORE DELLA TOSCANA

# COSCIO DISSOSSATO STAGIONATO

## IL NOSTRANO



Codice Articolo	<b>537</b>	<b>COSCIO DISSOSSATO STAGIONATO IL NOSTRANO</b>	Peso Unitario	<b>kg. 7-8 ca.</b>
Codice Articolo	<b>1376</b>	<b>COSCIO DISSOSSATO STAGIONATO IL NOSTRANO fiocco s.v.</b>	Peso Unitario	<b>kg. 3,5-4 ca.</b>
Codice Articolo	<b>636</b>	<b>COSCIO DISSOSSATO STAGIONATO IL NOSTRANO trancio s.v.</b>	Peso Unitario	<b>kg. 1,5-2,5 ca.</b>
Codice Articolo	<b>1208</b>	<b>COSCIO DISSOSSATO STAGIONATO MAXI (scrofa)</b>	Peso Unitario	<b>kg. 10-12 ca.</b>



**SOLO CARNI  
FRESCHE**



**SENZA COLORANTI  
NÉ CONSERVANTI**



**SENZA GLUTINE,  
LATTOSIO E ZUCCHERI**



**LAVORAZIONE  
ARTIGIANALE**



**LENTA  
STAGIONATURA**



**FATTO INTERAMENTE  
A POGGIBONSI - SIENA**



**SOLO SUINI  
ITALIANI**