

IL PROSCIUTTO CRUDO DI SIENA

IL Ghibellino

Realizzato solo con cosce di suini allevati e macellati in Toscana, sale e spezie del territorio. Rifilato secondo le antiche modalità usate in Toscana, con bazza più pronunciata sotto l'osso. Particolarmente indicato per il taglio a mano. Stagionatura 16 mesi.



RENIERI[®]
SALUMI FATTI AD ARTE

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

STAGIONATURA
minimo 14/16 mesi

PEZZATURA
9/10 Kg

ASPETTO
Cassa schiacciata e forma più allungata.
Prosciutto più magro.
A parità di stagionatura si presenta
più asciutto e tirato

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
TOSCANA

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

**CARATTERISTICHE
DELLA NOSTRA STAGIONATURA**

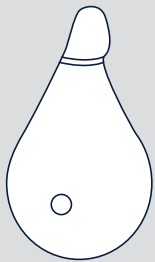
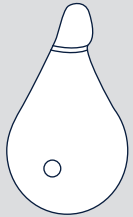
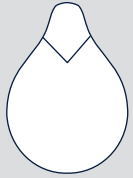
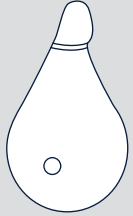
- pareti in calce naturale
- ampi spazi per circolazione dell'aria
- finestre per il ricambio d'aria
- celle statiche
- senza ventilazione forzata

DAL 1964

NEL CUORE DELLA TOSCANA

IL PROSCIUTTO CRUDO DI SIENA

IL Ghibellino



Codice Articolo	1263	PROSCIUTTO STAGIONATO IL Ghibellino con osso	Peso Unitario	kg. 9-10 ca.
Codice Articolo	049	PROSCIUTTO STAGIONATO IL Ghibellino disossato	Peso Unitario	kg. 7-8 ca.
Codice Articolo	1358	PROSCIUTTO STAGIONATO BAZZA LUNGA (nazionale) con osso	Peso Unitario	kg. 9-10 ca.
Codice Articolo	051	PROSCIUTTO STAGIONATO BAZZA CORTA (nazionale) con osso	Peso Unitario	kg. 8 ca.
Codice Articolo	1215	COSCIA SUINO STAGIONATA MAXI (scrofa) con osso	Peso Unitario	kg. 15-18 ca.

