

PROSCIUTTO CRUDO DA "CINTA SENESE DOP"

IL PROSCIUTTO "DA CINTA SENESE DOP" RENIERI è un gioiello gastronomico, realizzato al 100% rispettando un sistema antico e tradizionale di lavorazione, utilizzando solo ingredienti di prima qualità, sale e spezie del territorio. La stagionatura avviene lentamente e in maniera naturale: questo dona al prosciutto un sapore ed un aroma inconfondibile che ricorda il sottobosco, caratterizzato da una bassa salinità.



RENIERI[®]
SALUMI FATTI AD ARTE

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA
TOSCANA
(colline senesi)

CONDIZIONE DELL'ALLEVAMENTO
STATO BRADO
in boschi di quercia

PERIODO DI ALLEVAMENTO
minimo 12 mesi

STAGIONATURA
minimo 12 mesi

PEZZATURA
8 Kg

INGREDIENTI
SOLO INGREDIENTI NATURALI
coscia di suino "CINTA SENESE DOP"
sale, spezie
SENZA GLUTINE, LATTOSIO E ZUCCHERO

**QUANTITÀ DI SALE
A FINE STAGIONATURA**
6%

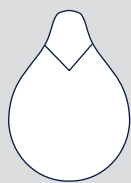
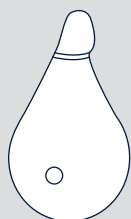
**LUOGO DI PRODUZIONE
E DI STAGIONATURA**
da noi in azienda
nel comune di Poggibonsi, Siena

**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

PROSCIUTTO CRUDO DA "CINTA SENESE DOP"



Codice Articolo 740 **PROSCIUTTO CRUDO**
da "Cinta Senese DOP"
con osso

Peso Unitario **kg. 7-8 ca.**

Codice Articolo 1146 **PROSCIUTTO CRUDO**
da "Cinta Senese DOP"
disossato

Peso Unitario **kg. 5-6,5 ca.**

Codice Articolo 1214 **PROSCIUTTO CRUDO**
da "Cinta Senese DOP"
a fette ATM

Peso Unitario **gr. 90**

Codice Articolo 1104 **PROSCIUTTO CRUDO**
da "Cinta Senese DOP"
a fette ATM

Peso Unitario **gr. 60**



**SOLO CARNI
FRESCHE**



**SENZA COLORANTI
NÉ CONSERVANTI**



**SENZA GLUTINE,
LATTOSIO E ZUCCHERI**



**LAVORAZIONE
ARTIGIANALE**



**LENTA
STAGIONATURA**



**FATTO INTERAMENTE
A POGGIBONSI - SIENA**