

# IL PROSCIUTTO STAGIONATO IL MAGNIFICO

Un prosciutto crudo dalle caratteristiche uniche. Realizzato con le cosce dei migliori suini pesanti italiani, sale e spezie del territorio. Stagionato al naturale per almeno 22 mesi. Sapore inconfondibile e caratteristico, aroma fragrante tipicamente toscano.

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

## PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

**STAGIONATURA**  
minimo 22 mesi

**PEZZATURA**  
10/12 Kg

**ASPETTO**  
morbido e delicato  
nonostante l'elevata stagionatura  
Profumo e aroma inconfondibile

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

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

**ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**  
suino pesante italiano  
centro/nord ITALIA

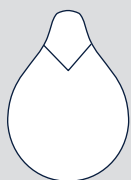
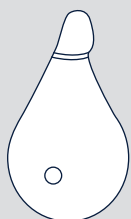
**LUOGO DI PRODUZIONE  
E DI STAGIONATURA**  
da noi in azienda  
nel comune di Poggibonsi, Siena

**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



# IL PROSCIUTTO STAGIONATO IL MAGNIFICO



Codice Articolo 1140 **PROSCIUTTO STAGIONATO  
IL MAGNIFICO** con osso 22 mesi      Peso Unitario **kg. 10-12 ca.**

Codice Articolo 1355 **PROSCIUTTO STAGIONATO  
IL MAGNIFICO** disossato 22 mesi      Peso Unitario **kg. 8-9 ca.**



**SOLO CARNI  
FRESCHE**



**SENZA COLORANTI  
NÉ CONSERVANTI**



**SENZA GLUTINE,  
LATTOSIO E ZUCCHERI**



**LAVORAZIONE  
ARTIGIANALE**



**LENTA  
STAGIONATURA**



**FATTO INTERAMENTE  
A POGGIBONSI - SIENA**



**SOLO SUINI  
ITALIANI**