

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[®]
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

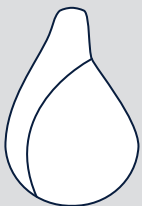
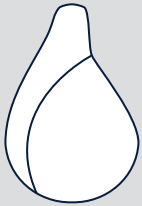
**CARATTERISTICHE
DELLA NOSTRA STAGIONATURA**
- pareti in calce naturale
- ampi spazi per circolazione dell'aria
- finestre per il ricambio d'aria
- celle statiche
- senza ventilazione forzata

DAL 1964

NEL CUORE DELLA TOSCANA

COSCIO DISSOSSATO STAGIONATO

IL NOSTRANO



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