

IL PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Il Prosciutto Toscano dop RENIERI è stato premiato come Miglior Prosciutto Toscano DOP d'Italia ed inserito nella guida Salumi d'Italia 2017 de l'Espresso, con l'attribuzione dei 5 spilli Eccellenza Italiana. Stagionatura 14-16 mesi.



5 Spilli Eccellenza Italiana **Le Guide de l'Espresso**



PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

PREMI E RICONOSCIMENTI

Inserito nella guida Salumi d'Italia 2017 de l'Espresso con il massimo dei voti.

5 Spilli Eccellenza Italiana
Miglior prosciutto toscano DOP

STAGIONATURA

14 o 16 mesi

PEZZATURA

9/10 Kg

ASPETTO

Profumo intenso e complesso.
Gusto saporito e stuzzicante.

INGREDIENTI

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

QUANTITÀ DI SALE A FINE STAGIONATURA

tra il 5,5% ed il 6,5%

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

suino pesante italiano
Toscana, Emilia, Lombardia, Marche

LUOGO DI PRODUZIONE E DI STAGIONATURA

da noi in azienda
nel comune di Poggibonsi, Siena

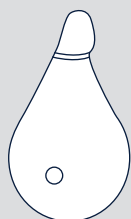
CARATTERISTICHE DELLA NOSTRA STAGIONATURA

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

DAL 1964

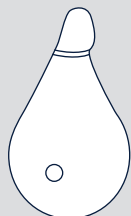
NEL CUORE DELLA TOSCANA

IL PROSCIUTTO TOSCANO DOP



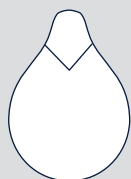
Codice Articolo 054 **PROSCIUTTO
TOSCANO DOP**
con osso 14 mesi

Peso Unitario **kg. 8-9 ca.**



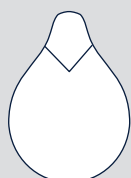
Codice Articolo 521 **PROSCIUTTO
TOSCANO DOP**
con osso 16 mesi

Peso Unitario **kg. 9-10 ca.**



Codice Articolo 1145 **PROSCIUTTO
TOSCANO DOP**
disossato 14 mesi

Peso Unitario **kg. 6-7 ca.**



Codice Articolo 1220 **PROSCIUTTO
TOSCANO DOP**
disossato 16 mesi

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



**SOLO CARNI
FRESCHE**



**SENZA COLORANTI
NÈ CONSERVANTI**



**SENZA GLUTINE,
LATTOSIO E ZUCCHERI**



**LAVORAZIONE
ARTIGIANALE**



**LENTA
STAGIONATURA**



**FATTO INTERAMENTE
A POGGIBONSI - SIENA**



**SOLO SUINI
ITALIANI**