

PROSCIUTTO STAGIONATO 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 20 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**
5 - 5,5%

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

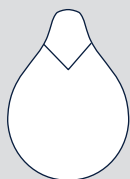
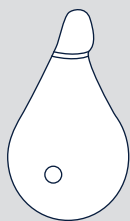
CARATTERISTICHE DELLA NOSTRA STAGIONATURA

- 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 STAGIONATO DA "CINTA SENESE DOP"



Codice Articolo	740	PROSCIUTTO STAGIONATO da "Cinta Senese DOP" con osso	Peso Unitario	kg. 7-8 ca.
Codice Articolo	1146	PROSCIUTTO STAGIONATO da "Cinta Senese DOP" disossato	Peso Unitario	kg. 5-6,5 ca.
Codice Articolo	1242	PROSCIUTTO STAGIONATO da "Cinta Senese DOP" trancio s.v.	Peso Unitario	kg. 1,5-2 ca.
Codice Articolo	1104	PROSCIUTTO STAGIONATO da "Cinta Senese DOP" a fette ATM	Peso Unitario	gr. 60
	8009	PROSCIUTTO STAGIONATO da "Cinta Senese DOP" tagliato a coltello confezione rotonda s.v.	Peso Unitario	gr. 70
	8000	PROSCIUTTO STAGIONATO da "Cinta Senese DOP" tagliato a coltello confezione rettangolare s.v.	Peso Unitario	gr. 80



SOLO CARNI
FRESCHE



SENZA COLORANTI
NÉ CONSERVANTI



SENZA GLUTINE,
LATTOSIO E ZUCCHERI



LAVORAZIONE
ARTIGIANALE



LENTA
STAGIONATURA



FATTO INTERAMENTE
A POGGIBONSI - SIENA