

PROSCIUTTO STAGIONATO DA "CINTA SENESE DOP" MAESTÀ

IL PROSCIUTTO DA "CINTA SENESE DOP" MAESTÀ, nasce dalla volontà di offrire ai nostri clienti un prodotto della massima qualità, senza compromessi. Solo le migliori cosce dei suini di Cinta senese DOP vengono selezionate, quelle più pesanti e con maggior grasso di copertura, quelle che alla fine della prolungata stagionatura di minimo 36 mesi, esprimono il maggior potenziale di sapore, profumi e gusto. Una meraviglia gastronomica, unica ed esclusiva.



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 12-14 mesi

STAGIONATURA
minimo 36 mesi

PEZZATURA
8-9 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" MAESTÀ



Codice Articolo 1593 PROSCIUTTO STAGIONATO da "Cinta Senese DOP" con osso **MAESTÀ** Peso Unitario **kg. 8-9 ca.**



Codice Articolo 8012 PROSCIUTTO STAGIONATO da "Cinta Senese DOP" **MAESTÀ** tagliato a coltello confezione rotonda s.v. Peso Unitario **gr. 70**

