

# 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**<sup>®</sup>  
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

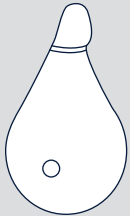
CARATTERISTICHE  
DELLA NOSTRA STAGIONATURA

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

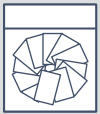
DAL 1964

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**

