

SCHEDA TECNICA**PROSCIUTTO DI PARMA CON OSSO**

| INGREDIENTI | PROVENIENZA MATERIA PRIMA - CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | |
|---|--|-------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Coscia di suino• Sale. | Il prodotto possiede tutte le caratteristiche previste dalla legge 13/02/90 n.26 e dall'art. 10 Regolamento CEE n. 2081/92. In particolare, è ottenuto da cosce di suino nato, allevato e macellato in Italia nella zona prevista dal disciplinare della DOP. | |
| AGENTE DI RIVESTIMENTO | SPEZIE, AROMI, ADDITIVI | STAGIONATURA |
| Sugna suina. | Nessuno. | Non inferiore a 12 mesi |

La sosta prolungata in ambienti con temperatura superiore ai 17°C può determinare l'alterazione organolettica del prodotto fino ad arrivare alla non commestibilità.

Shelf life: essendo un prodotto in osso la data ultima di consumazione ottimale è pari a tre anni dalla data di inizio lavorazione riportata sul sigillo.