



# GALIARDI

## CARTOCETO



## Prosciutto Crudo Carpegna DOP

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:**

Prosciutto crudi di Carpegna "San Leo"

**INGREDIENTI:**

Coscia di suino, sale

**PARAMETRI ANALITICI:**

valori medi: Umidità 59-63% / Proteine 24-28% / Grasso 1,5-4%  
Sale 4,2-6,5% / Indice di proteolisi 24-31

**STAGIONATURA:**

>12 mesi (in media 13)

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:**

+5°/+10°C Disossato; c/o conservare in luogo fresco (+15°/+20°C)

**TERMINE DI CONSERVAZIONE:**

Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi c/osso, entro 4 mesi disossato

**GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ:**

Lotto riportato sempre su:

-Documenti contabili -stampigliato su cotenna;

Data produzione/scadenza riportata in caso di disossato su etichetta apposta sull'involucro.

**DESTINAZIONE D'USO:**

Da consumare tipicamente previa affettatura.

Da consumare con moderazione per soggetti sottoposti a dieta iposodica

**CONTROLLO IGIENICO SANITARIO:**

Prodotto in stabilimenti dotati di sistema da autocontrollo igienico sanitario e di autorizzazione Comunitaria (BOLLO CE) e quindi sottoposti a Vigilanza Veterinaria permanente

**Azienda Agricola GALIARDI**

Cartoceto (PU) - Italia

Tel e fax +39 0721 877347

Cell +39 339 2740837

e-mail: [info@galiardi.it](mailto:info@galiardi.it)

[www.galiardi.it](http://www.galiardi.it)