

Borgonovo Val Tidone 15/12/2012

Produzione di prosciutti cotti e salumi secondo tradizione italiana

From: Capitelli F.lli Srl
To: Spett. sig. Agenti e Capi Area

TITOLO: **NINO...non chiamatemi prosciuttino !**

Niente di nuovo... tanto di nuovo.

Un prodotto che già altri fanno...un prodotto che solo noi facciamo così.

Si chiama Nino, nome di battesimo Giovannino, e rappresenta la versione mignon del famoso padre, il San Giovanni.

È prodotto con materia prima nazionale pesante marchiata PP (Per Parma), pezzatura della coscia in origine kg. 16.5/18.5.

Si utilizzata solo la parte della noce, in modo di ottenere un prodotto con una quantità di grasso inferiore alla media senza rinunciare al sapore pieno e delicato assicurato dalle cosce pesanti di suino padano.

La concia, ormai nota, è quella del San Giovanni, anche la cottura avviene allo stesso modo: avvolgendo la carne in una pezza di tela grezza per proteggerla durante l'intera fase.

Il prodotto cuoce molto a lungo, lentamente, in modo da ottenere lo scioglimento delle parti grasse e la perfetta rosolatura della parti magre, in questo modo si sviluppa il sapore naturale della carne e si ottiene la caratteristica scioglievolezza che caratterizza il nostro particolare metodo di lavorazione.

Gli ingredienti utilizzati esaltano la naturalità del prodotto: si utilizza solo miele naturale senza zuccheri aggiunti, il prodotto non contiene derivati del latte, non contiene polifosfati, non contiene amidi ed è privo di fonti glutine.

Un altro passo nella direzione della ricerca e dell'alta qualità...noi ci divertiamo così !



Fronte



Lato Destro



Lato Sinistro



Retro