

IL PRODOTTO

# PROSCIUTTO COTTO

Pantarotto



Elegante, delicato e sorprendentemente aromatico. Un salume che **supera il concetto comune di "cotto"** per offrire una morbidezza raffinata e un sapore che sa di cura artigianale. Frutto di una lavorazione complessa e paziente, per chi cerca l'eccellenza assoluta.

**Categoria Alta Qualità · Origine Friuli Venezia Giulia**

LA VENDITA

**Cosce pesanti selezionate (oltre 12 kg)**

Scelte per la giusta quantità di grasso intramuscolare nobile, che garantisce morbidezza e succosità alla fetta.



**Disosso "a sfilatura"**

L'osso viene sfilato senza aprire la coscia, con cucitura manuale della cotenna: fasce muscolari e grasso restano integri.

**Aromi capsulati, ricetta da 2 anni**

Microcapsule che proteggono i profumi in cottura e si rompono solo al taglio liberando un bouquet fresco e intenso.



**Doppia cottura e gusto arrosto**

Massaggio 12-16 ore, cottura lenta a vapore quasi un giorno e rifinitura in forno secco per la doratura inconfondibile.

**Riposo di 30 giorni**

Un mese in frigorifero perché la carne si ricompatti: fetta uniforme che non si sfalda, morbida e ricca di gusto.



**Filiera friulana e origine certa**

Coscia 100% Friuli Venezia Giulia, allevamento di proprietà a San Canzian d'Isonzo dal 2024. Tracciabilità totale.

*Un prosciutto cotto che ridefinisce gli standard: al taglio la fetta è compatta ma incredibilmente scioglievole, grazie alle infiltrazioni di grasso preservate. Un equilibrio perfetto di aromi che si sprigionano fino al momento dell'assaggio.*

A CHI PROPORLA



Ho.Re.Ca.

Ristoratori e gastronomie alla ricerca di un salume identitario per tagliere e ricette di territorio.



Distribuzione

GDO selettiva (linea "Sapori del Territorio", Despar) e punti vendita specializzati.



E-commerce / Dettaglio

Consumatore finale attento a qualità, origine e tradizione Friulana.

## SCHEDA TECNICA



### Lavorazione

Cosce selezionate, disossate a mano ("sfilatura") per mantenere intatta la carne. Dopo salamoia aromatica e massaggio, cottura lenta e rifinitura in forno secco per morbidezza e gusto arrosto.

### Taglio d'origine

Coscia intera di suino oltre 12 kg, con grasso intramuscolare. Riposo finale di 30 giorni.

### Ingredienti

Coscia di suino intera (Origine: Friuli Venezia Giulia), sale, aromi naturali, destrosio.



### Conservanti

E250 Nitrato di sodio

### Shelf life

120 giorni dalla data di confezionamento.

### Conservazione

Temperatura compresa tra 0 e 4 °C.

### Consumo

Tal quale.

### Antiossidanti

E301 Ascorbato di sodio



## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR



### Valore Energetico

140 Kcal (510 KJ) / 100g



### Proteine

19 g / 100 g



### Sale

1,8 g / 100g



### Grassi

6,7 g / 100 g

### Di cui Acidi grassi saturi

3,0 g / 100 g



### Carboidrati

0,8 g / 100 g

### Di Zuccheri

0,8 g / 100 g

## COME GUSTARLO



### In purezza

Tagliato sottile ma non velato, lasciato respirare qualche minuto, da solo o con pane bianco morbido.

### Aperitivo friulano

Con una grattugiata di cren (rafano) fresco; nel calice un Pinot Bianco o un Friulano strutturato.



### In cucina

A coltello in cubetti per l'aperitivo, in un toast "di lusso" o dentro un frico morbido di patate.