



PRODUZIONE E VENDITA PARMIGIANO REGGIANO
CARNE FRESCA, SALUMI E FORMAGGI, ENOTECA

Porchetta cotta

Aspetti

Categoria

Struttura della matrice: a pezzo anatomico intero
cotto

Stagionatura

nessuna

Forma

cilindrica, anatomica

Aspetto esteriore

nocciola, bruno
Superficie legata, irregolare

Aspetto al taglio

Grasso di colore bianco
Parte magra di colore grigio – bruno
Consistenza uniforme
Struttura a strati anatomici, compatta, soda
Spezie e aromi non evidenti

Peso unità di prodotto

medio peso 10 Kg

Uniformità del prodotto

uniformi fra loro

Presentazione al consumatore

nudo



PRODUZIONE E VENDITA PARMIGIANO REGGIANO
CARNE FRESCA, SALUMI E FORMAGGI, ENOTECA

Ingredienti

Carne

taglio intero
di suino

Aromatizzanti

aglio, noce moscata, pepe, rosmarino
polvere/macinato/tritato, pezzi

Vino

bianco

Sale

marino dolce di Cervia

Additivi e coadiuvanti tecnologici

nessuno