



PROSCIUTTIFICIO GRAN SAN BERNARDO 2473 SRLS

Loc. Flassin 2 Saint-Rhémy- en-Bosses (AO)

BOLLO CE IT B965Y

COD. DOC.	EDIZ.	REV.	PAGINA
SCHEDA TECNICA	21/09/2020	00	1 DI 1



ENERGIA	kj	801
	kcal	192
GRASSI	g	12
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	5
CARBOIDRATI	g	2
DI CUI ZUCCHERI	g	2
PROTEINE	g	19
SALE	g	1.6

INGREDIENTI: Coscia di suino (origine ITALIA), sale, destrosio, aromi naturali, miele, miscela di erbe e piante aromatiche, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio. (inaffiatura di BIRRA SENZA GLUTINE durante l'arrostitura per doratura del prodotto)



COD.:	37	37M	37P
PESO MEDIO.:	11/12 KG	6 KG	3 KG
PEZZI PER CONFEZIONE.:	1		
CONFEZIONAMENTO:	BUSTA ALLUMINATA SOTTO VUOTO		
TMC:	90		
SHELF LIFE	90 gg		
COD. EAN PRODOTTO		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	DA 0° A +4 C		

INFORMAZIONI E CONSIGLI PER IL CONSUMATORE IL PROSCIUTTO È PRONTO AL CONSUMO PUÒ ANCHE ESSERE SCALDATO IN PADELLA ANTIADERENTE O SULLA PIASTRA. una volta aperto consumare entro pochi giorni

INFORMAZIONI SULLE INTOLLERANZE ALIMENTARI il prodotto, in tutti gli ingredienti indicati chiaramente in etichetta, e impiegati nella preparazione, NON contiene le sostanze allergeniche come da Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IL PRIMO E UNICO PROSCIUTTO COTTO PRODOTTO IN VALLE D'AOSTA. MATERIA PRIMA DI ALTISSIMA QUALITÀ. RICETTA FEDELE ALLA TRADIZIONE. ARROSTITO A LEGNA E PRONTO PER ESSERE CONSUMATO.

Il prosciutto alla brace di Saint Oyen fa parte dei Prodotti Agro-Alimentari Tipici (P.A.T.) più riconosciuti e apprezzati della cultura gastronomica valdostana.

Il Jambon alla brace di Saint-Oyen nasce dalla selezione delle cosce fresche di altissima qualità, e dalla preparazione della salamoia composta da sale, aromi, e miele che con la sua peculiarità floreale rende unico questo prodotto.

Infine la cottura prima a vapore per 24 ore e l'arrostitura alla brace, in un forno a legna poi, insieme all'inaffiatura di birra artigianale locale (senza glutine), trasforma il Jambon in quello che è considerato l'unico prosciutto alla brace fedele alla tradizione valdostana.