



ROSA MAESTOSA DI SUINO NERO

**RICCO DI INGREDIENTI PREGIATI. POVERO DI SALE. LEGATO E CUCITO A MANO.
PRODOTTO CON SUINO NERO DI CALABRIA.**

Il Prosciutto Cotto d'alta qualità Maestosa La Rosa Nera si distingue per l'eccellenza artigianale con cui viene prodotto e per le sue caratteristiche uniche.

Nasce dalla **selezione esclusiva di carni pregiate di suino nero di Calabria** provenienti direttamente dalle zone di allevamento. Le cosce vengono lavorate manualmente da esperti artigiani, che **sfilano l'osso senza aprirle**, mantenendone inalterate le caratteristiche anatomiche e l'integrità.

Una ricetta unica, ricca in ingredienti pregiati: Sale Rosa dell'Himalaya, per dare sapidità riducendo il contenuto di sale del 25% rispetto ad un prosciutto cotto di alta qualità*, miele al posto dello zucchero; erbe aromatiche, spezie e piante, come il coriandolo, l'alloro, il macis e la noce moscata. **Senza glutine, né latte e derivati.**

96 ore di accurato massaggio per permettere l'assorbimento ideale della salina: ogni coscia viene massaggiata a bassa temperatura per 96 ore, ossia 4 giorni consecutivi.

Legato e cucito a mano per compattarne la naturale forma anatomica: successivamente viene adagiato **su una maglia a trama fine** ('straccio'), che permette di trattenere i succhi tipici della carne durante la cottura. Tutto ciò per permettere la lenta cottura a vapore senza stampo.

1 giorno di lenta cottura a vapore, 2 settimane di riposo, per offrirvi un prosciutto cotto sodo e compatto, dal profumo delicato e dal gusto unico, facile da affettare.

*Tabelle CRA-NUT – www.prosciuttirosa.it



La
Rosa
NERA

Filiera della materia prima:	suino nero
Peso medio:	da 7,5-8,5 kg
Stampo:	nessuno (cottura fuori stampo). Legato e cucito a mano
Cartone:	1 pezzo
Codice EAN:	2769082
Codice prodotto:	04112
T.M.C.	90 giorni