

Scoprite un gusto regale



Rosa

IL PROFUMO DEL PROSCIUTTO

UNA RICETTA UNICA: RICCA IN INGREDIENTI PREGIATI, POVERA DI SALE.

La salina è stata scelta e preparata con sapienza, selezionando ingredienti naturali pregiati, che donano un profumo delicato, ma dalle note olfattive complesse e un gusto unico che esalta il sapore naturale delle nostre carni di alta qualità.

Per ottenere questo risultato abbiamo utilizzato:

- *Sale rosa dell'Himalaya, per dare sapidità pur **riducendo il contenuto di sale del 25% rispetto a un prosciutto cotto di alta qualità.***

Tabelle CRA-NUT - www.prosciuttirosa.it

- ***Miele** al posto dello zucchero per aggiungere delicate note floreali.*
- *Preparazioni esclusivamente naturali di erbe aromatiche, spezie e piante come il coriandolo, l'alloro, il macis e la noce moscata.*
- *Pregiati vini per arricchire la ricetta anche di note minerali e fruttate.*

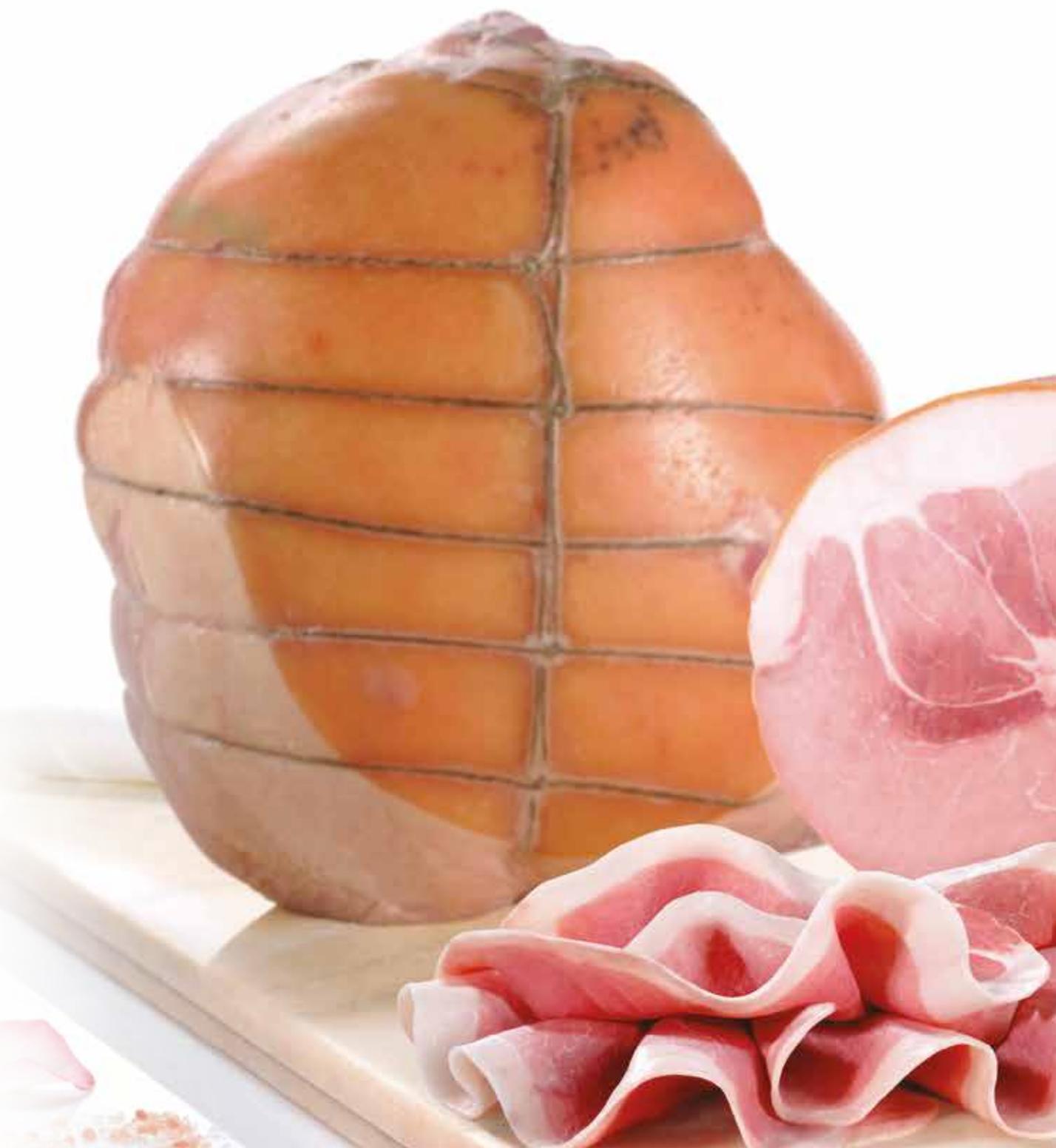
Soprattutto, come in tutte le nostre ricette, conta anche quello che manca: non aggiungiamo glutammato monosodico. Senza glutine né derivati del latte.

Un prosciutto speciale quindi, ma buono proprio per tutti!



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 E ADAGIATO SU STRACCIO

Ogni coscia viene legata e cucita a mano per compattarne e stabilizzarne la naturale forma anatomica. Viene successivamente adagiata su una maglia a trama fine ('straccio') che permette di trattenere i succhi durante la cottura. L'eventuale 'puntinatura' della parte magra non è un difetto ma è indice dell'artigianalità del prodotto e della cottura senza stampo.

1 GIORNO DI LENTA COTTURA AL VAPORE

La lenta cottura a vapore permette di preservare tutte le proprietà nutritive.

2 SETTIMANE DI RIPOSO

Per offrirvi un prosciutto cotto sodo e compatto, facile da affettare, lo lasciamo riposare per 2 settimane nelle nostre celle frigorifere. Dopo 3 settimane di produzione il Rosa Maestosa è pronto per voi e per deliziare il palato dei vostri consumatori!



CODICE PRODOTTO	04110
FILIERA DELLA MATERIA PRIMA	PIEMONTE
PESO MEDIO	11 Kg
STAMPO	NESSUNO (COTTURA FUORI STAMPO). LEGATO E CUCITO A MANO.
COTTURA	VAPORE 96h IN STRACCIO
CARTONE	1 PEZZO

Un punto vendita regale

Un materiale di visibilità degno di una vera regina per un prodotto che non passerà inosservato.

Scoprite un gusto regale



Contiene il 25% di sale in meno rispetto a un prosciutto cotto di alta qualità.

©2011 ROSA S.p.A. www.rosaitalia.it



UN GUSTO UNICO CHE EGUALTA IL SAPORE NATURALE DELLE NOSTRE CARNE PERMONTESCA, CONFEZIONATO DA INGREDIENTI ESCLUSIVI DI ALTISSIMA QUALITÀ: SALE ROSA DELLA SICILIA, MIELE MELIFERO E ERBE AROMATICHE, SPECIE E FINITURE, COME IL CORNACIOLLO, L'ALLORO, IL MACIS E LA NOCE MOSCATA E PEGNATIVE PER APPROPRIARE LA PRETTA.

LOCANDINA

Scoprite un gusto regale



VETROFANIA



COFANETTO DELUXE COD. 04111

Il valore del tempo e la cura per i dettagli

L'ACCURATA SELEZIONE DI CARNI PIEMONTESI

La ricerca della qualità comincia dal primo giorno, con l'accurata selezione delle migliori carni suine provenienti da allevamenti piemontesi qualificati. Solo 1 coscia su 10 viene scelta: perché ricerchiamo 3 dita di grasso esterno e una marezzatura ideale della carne.

IL DISOSSO MANUALE A 'OSSO SFILATO'

Le cosce vengono lavorate manualmente da esperti artigiani, che sfilano l'osso senza aprirle, mantenendone inalterate le caratteristiche anatomiche e l'integrità e preservandone la naturalezza.

Vengono rimossi manualmente il geretto, che presenta numerosi tendini, e la ghiandola femorale, che potrebbe alterare il gusto morbido e delicato della carne.



*Ecco a voi Rosa Maestosa:
perché i nostri clienti meritano solo il meglio.*

*Da noi in Rosa il tempo è un valore importante:
amiamo produrre i nostri prosciutti con estrema
cura e lentezza, come una volta, meglio di una
volta. Oggi vi presentiamo un prosciutto dal gusto
unico: ispirato alle ricette della corte sabauda,
degnò di una tavola regale.*



