



**PROSCIUTTO  
S. DANIELE**



## Prosciutto Di S. Daniele Dop con e senza osso

**Composizione:** carne di suino nazionale, sale marino

**Tracciabilità:** ciascuna coscia possiede un'etichetta adesiva recante il numero di bollo CEE del produttore, data di produzione, numero del lotto.

**Salagione:** manuale.

**Stagionatura:** minimo 12 mesi.

**Processo produttivo:** conforme a quanto stabilito dalla legge 26/90 del regol. (CE) 1107/96 e dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di San Daniele.

**Pezzatura:** 9/10 Kg.

**Certificazione di qualità:** marchio DOP ai sensi della legge n.30/90 e del Regol.(CE) n.1107/96 – garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regol. (CE) n. 510/2006 - "Tutela della Denominazione di Origine Prosciutto di San Daniele" regol.(CEE) n.2081/92 e regol.(CE) n. 1107/96 del 12.6.1996.

**Confezionamento:** 2 pezzi con osso per cartone;  
3-4 pezzi senza osso per cartone.

Il Prosciutto di San Daniele DOP Boschi Elidio è ottenuto da carni suine nazionali certificate, trattate con sale marino per un periodo di tempo variabile secondo la pezzatura, come nella migliore tradizione. Durante la stagionatura, i singoli prosciutti sono sottoposti al controllo e alla rigorosa selezione degli esperti. L'aspetto del prodotto è quello stabilito dalla normativa consortile: forma 'a chitarra', con parte superiore leggermente pressata e parte inferiore che presenta per intero la zampa e il piede del suino.

Al taglio si rivela di colore uniforme, tra il rosso e il rosato, marezza dal bianco puro delle parti grasse. Il gusto è insieme rotondo e delicato; il profumo ha carattere intenso, con retrogusto più morbido.

# PROSCIUTTO S. DANIELE

Prodotto disponibile con osso e disossato. Il prodotto privato dell'osso viene proposto in due modalità: pressatura a stampo oppure legatura manuale, in confezione alimentare sottovuoto conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.



Prosciuttificio  
**BOSCHI ELIDIO**

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)  
Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - [infoprosciutti@boschielidio.it](mailto:infoprosciutti@boschielidio.it) - [www.boschielidio.it](http://www.boschielidio.it)