



... I Salumi!

Prosciutto Toscano DOP



Fiore all'occhiello della norcineria toscana, re incontrastato della produzione di questa regione e tutelato dal "**Consorzio del prosciutto Toscano**".

Le cosce fresche di peso non inferiore a 14-15 Kg derivanti dai suini allevati tassativamente in Italia e macellati in toscana, sono sottoposte a salatura per poi raggiungere la maturazione finale non prima di 13-14 mesi con il raggiungimento di un peso di circa Kg. 9-10; a questo punto possono essere disossati e confezionati in sottovuoto (anche a tranci) oppure interi con la tradizionale pepatura.