

# CRUDO DI CUNEO

## SCHEDA TECNICA



E' un prosciutto crudo prodotto da cosce suine fresche; le cosce sono rifilate, prive del piede e con l'anchetta presente. I suini sono macellati ad almeno otto mesi di età. La stagionatura del prodotto dura almeno 10 mesi dall'inizio della lavorazione. Il peso finale è di 7-10 kg.

### Area di produzione

Prosciutto tipico prodotto sull'intero territorio della Provincia di Cuneo e di Asti ed in 54 Comuni della Provincia di Torino.

### Modalità produttive

La salagione é eseguita a secco con sale essiccato o parzialmente umidificato. Il sale può contenere piccole quantità di pepe nero spaccato e aceto e può essere miscelato con spezie o estratti di spezie. Segue un riposo di almeno 90 giorni in ambienti tali da garantire un adeguato asciugamento a freddo del prodotto. La successiva fase di toelettatura ha lo scopo di rimuovere le asperità derivanti dall'asciugamento superficiale. Si effettua poi un lavaggio ed un secondo asciugamento. La stagionatura é condotta in ambienti con adeguato ricambio d'aria.



### Caratteristiche organolettiche

Colore al taglio: rosso uniforme

Consistenza della parte magra esterna e di quella interna: morbida, compatta non flaccida.

Grasso esterno visibile (grasso di copertura) di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso.

Aroma e sapore al taglio: fragrante, stagionato, dolce.

Grasso interno di colore bianco, presente in piccola quantità entro e fra i principali fasci muscolari.