

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Prosciutto Bazzone di Selezione

Ghivizzano

11 Marzo 2005

Art. 1 - Nome del prodotto

Prosciutto "Bazzone di selezione" riserva;

Art. 2 - Provenienza della carne

Ottenuta da suini italiani pesanti di circa kg. 160-200 di cui vengono selezionati cosce rifilate di "grasso4/5" di pezzatura kg. 14,5-18,00;

Art. 3 - Trasformazione

La coscia viene lavorata e speziata seguendo una antica ricetta dei contadini della Garfagnana e valle del Serchio, salatura "dolce" che esalta la speziatura, garantendo la persistenza in bocca a fine degustazione;

Art. 4 - Caratteristiche chimiche fisiche e organolettiche

Dimensioni: Cosce di peso variabile da Kg 9,5 a Kg 12

Colore: Rosso intenso, magro marezzato dal grasso che garantisce la morbidezza con la lunga stagionatura

Stagionatura: Va da un minimo di 18 mesi. In vendita con stagionatura media di 20 mesi

Sapore: Delicato al palato, dolce, con persistenza al palato delle spezie usate

Consistenza: La fetta appare morbida anche con la lunga stagionatura

Art. 5 - Periodo di produzione

Tutto l'anno visto il vasto approvvigionamento delle materie prime;

Art. 6 - Etichettatura

Il prosciutto viene etichettato con il nome "Bazzone di selezione" rifacendosi al nome dialettale usato in passato, che evidenziava la tradizionale rifilatura "lunga" che veniva fatta dai contadini per avere più prodotto da usare;

L'Antica Norcineria
soc. coop. agroalimentare a r.l.
via Rinascimento, 6
55025 Ghivizzano (LU)
P.Iva 02056520469