FORKEMILIA • TRADIZIONE GASTRONOMICA EMILIANA

TECHNICAL DATA SHEET

Prosciutto Cotto Contadino • Croce e Delizia

Product name	Prosciutto Cotto Contadino
Producer	Salumificio Artigianale Croce e Delizia di Carraglia Ernestino • Via Trieste 4/B, Soragna (Parma), Emilia-Romagna, Italy
Raw material	Selected whole legs of Italian heavy pork, carefully trimmed by hand while preserving the natural structure of the main muscle groups.
Ingredients	Pork leg, salt, natural flavourings and aromatic herbs, selected spices, according to the information provided.
Product features	Traditional artisanal preparation. No added polyphosphates, according to the information provided.

PRODUCTION AND PROCESSING

The bone is removed manually to preserve the integrity of the muscle fibres. The seasoning process is described as using either an endovenous method or prolonged dry massaging/tumbling, allowing salt and spices to distribute evenly without excessively altering the meat structure. The leg is then hand-tied or moulded to obtain a compact, rustic shape.

SLOW COOKING

The ham is slowly cooked with steam at a low temperature over several hours in dedicated ovens. The gradual transfer of heat towards the centre of the leg is intended to preserve the meat’s natural juices and succulence without drying it out.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance: a clearly defined mosaic of muscle groups, with a natural, varied pink colour and a visible, pale covering of fat that contributes to tenderness. **Texture:** firm yet tender when chewed, with no watery release when sliced and without a spongy or rubbery feel. **Aroma and flavour:** a full cooked-meat aroma with delicate sweet-spice notes; a savoury yet gently sweet, rustic flavour and a persistent impression of the quality of the raw material.

SERVING SUGGESTIONS

For the best expression of its aromas and texture, serve at room temperature or slightly warmed and cut into slices somewhat thicker than those of standard cooked ham. It pairs well with naturally leavened country bread, warm focaccia and mixed charcuterie boards with medium-aged local cheeses.

STORAGE

Keep refrigerated between +2°C and +4°C. For vacuum-packed portions, once opened, wrap in food paper or breathable food wrap and consume within a few days. Always follow the product label for definitive storage instructions.

Prepared from information supplied by the customer. Confirm the final ingredient and processing details against the producer’s product label.

FORKEMILIA • TRADIZIONE GASTRONOMICA EMILIANA

SCHEDA TECNICA

Prosciutto Cotto Contadino • Croce e Delizia

Denominazione	Prosciutto Cotto Contadino
Produttore	Salumificio Artigianale Croce e Delizia di Carraglia Ernestino • Via Trieste 4/B, Soragna (Parma), Emilia-Romagna, Italia
Materia prima	Cosce intere selezionate di suino pesante italiano, sgrassate e rifilate a mano preservando la struttura naturale dei principali fasci muscolari.
Ingredienti	Carne di suino (coscia), sale, aromi naturali ed erbe aromatiche, spezie selezionate, secondo le informazioni fornite.
Caratteristiche	Lavorazione artigianale tradizionale. Senza polifosfati aggiunti, secondo le informazioni fornite.

PRODUZIONE E LAVORAZIONE

La disossatura viene eseguita manualmente per preservare l’integrità dei fasci muscolari. La salagione e la distribuzione della concia sono descritte come effettuate tramite metodo endovenoso oppure con massaggiatura a secco e zangolatura lenta e prolungata, così da distribuire uniformemente sale e spezie senza alterare eccessivamente la struttura della carne. La coscia viene quindi legata a mano o stampata per ottenere una forma compatta e rustica.

COTTURA LENTA

Il prosciutto viene cotto lentamente a vapore e a bassa temperatura per molte ore in appositi forni. La progressiva penetrazione del calore fino al cuore della coscia è finalizzata a preservare i succhi naturali della carne e la sua succosità, evitando che il prodotto si asciughi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: sezione a mosaico con fasci muscolari ben definiti, colore rosa naturale e variegato e bordo di grasso di copertura chiaro e visibile, che contribuisce alla morbidezza. **Consistenza:** soda ma tenera alla masticazione, senza rilascio eccessivo di liquidi al taglio e senza effetto spugnoso o gommoso. **Profumo e sapore:** profumo pieno di carne cotta con delicate note di spezie dolci; gusto rustico, sapido ma dolce, con una persistenza che valorizza la qualità della materia prima.

CONSIGLI DI SERVIZIO

Per apprezzare al meglio il bouquet aromatico e la consistenza, si consiglia di servirlo a temperatura ambiente o leggermente intiepidito, tagliato a fette un po’ più spesse rispetto a un normale prosciutto cotto. È ottimo con pane casereccio a lievitazione naturale, focacce calde e taglieri misti con formaggi locali di media stagionatura.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero tra +2°C e +4°C. Per i tranci sottovuoto, dopo l’apertura avvolgere in carta alimentare o pellicola traspirante e consumare entro pochi giorni. Per le indicazioni definitive, attenersi sempre all’etichetta del prodotto.

Scheda redatta sulla base delle informazioni fornite dal cliente. Verificare ingredienti e dettagli di lavorazione sull’etichetta definitiva del produttore.