

VALORI NUTRIZIONALI

Il prosciutto di San Daniele è fatto solo con carne di suino italiano e sale marino. Per il suo alto valore nutrizionale e la sua facile digeribilità, è indicato in qualsiasi tipo di dieta: è ideale per quella degli sportivi, dei bambini, degli anziani e anche nelle diete ipocaloriche.



È un'ottima fonte di proteine nobili e di alta qualità, di vitamine (in particolare: vitamina B1, vitamina B6, vitamina PP) e di minerali, soprattutto fosforo, zinco e potassio. Fra i grassi contenuti nel prosciutto prevalgono quelli monoinsaturi, ovvero quelli "buoni".

Valori nutrizionali medi per porzione di 50g

Valore energetico	Kcal	136	
	KJ	568	
Proteine	g	12,9	
Grassi	g	9,3	
di cui:			
- saturi	g	3,3	
- monoinsaturi	g	4,3	
- polinsaturi	g	1,4	
Carboidrati	g	0,1	
Sodio	g	0,89	
Fosforo	mg	92	13,1 % RDA*
Potassio	mg	291	14,5 % RDA*
Zinco	mg	1,19	11,9 % RDA*
Vitamina B1	mg	0,34	30,9 % RDA*
Vitamina B2	mg	0,10	7,1 % RDA*
Vitamina B6	mg	0,52	37,1 % RDA*
Vitamina PP	mg	2,57	16,0 % RDA*

* RDA: Razione giornaliera raccomandata

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Intero con osso

Deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto (anche a temperatura ambiente, dai 18 ai 20 °C) fino al momento dell'utilizzo. Una volta tagliato il prosciutto, è necessario coprire la parte interessata dal taglio con della pellicola trasparente o della carta stagnola e riporre il prodotto in frigo. Una volta riposto in frigorifero, si consiglia in ogni caso di consumare il prodotto entro un tempo massimo di un mese. Ogni volta che si riprende a tagliare il prosciutto, è consigliabile scartare la prima fetta perché, essendo in superficie, tende ad ossidarsi ed asciugarsi eccessivamente.

Disossato intero o in tranci

Dopo aver estratto il prosciutto dalla confezione sottovuoto, è necessario:

- ricoprire la parte superficiale tagliata con della pellicola trasparente o della stagnola;
- avvolgere l'intero prosciutto con opportuno materiale (pellicola, carta stagnola, carta monouso), per evitare che assorba altri odori;
- riporre il prosciutto in frigorifero ad una temperatura compresa tra +1°C e +7°C.

L'ideale sarebbe poter porzionare il prosciutto disossato in due o tre tranci e confezionarli sottovuoto. L'impiego del sottovuoto consente di mantenere più a lungo la fragranza del prosciutto.

Prima di riprendere ad affettare il prosciutto, si consiglia sempre di scartare la prima fetta.

Vaschette di preaffettato

Queste confezioni vanno conservate in frigorifero, ad una temperatura compresa tra +1°C e +7°C, ed aperte 5/10 minuti prima del consumo.

Il tempo massimo di conservazione delle vaschette chiuse e tenute in frigorifero, riportato sempre sulla confezione, è di 120 giorni.

Affettato al banco fresco

Il prosciutto di San Daniele affettato al banco fresco deve possedere una buona copertura di grasso (sia ai bordi che all'interno della fetta) ed un colore delicatamente rosato. Le condizioni di conservazione e la temperatura a cui il prosciutto di San Daniele viene affettato possono incidere in maniera rilevante sull'aspetto organoleptico.

- Tradizionalmente il prosciutto di San Daniele viene affettato molto sottile;
- per una migliore conservazione e un migliore consumo da parte del cliente, si consiglia di disporre le fette evitando di sovrapporre una sull'altra e separando ogni strato con un foglio di apposita carta;
- confezionare in modo "morbido" evitando che le fette vengano schiacciate e ripiegare in modo che le fette rimangano il più distese possibile.

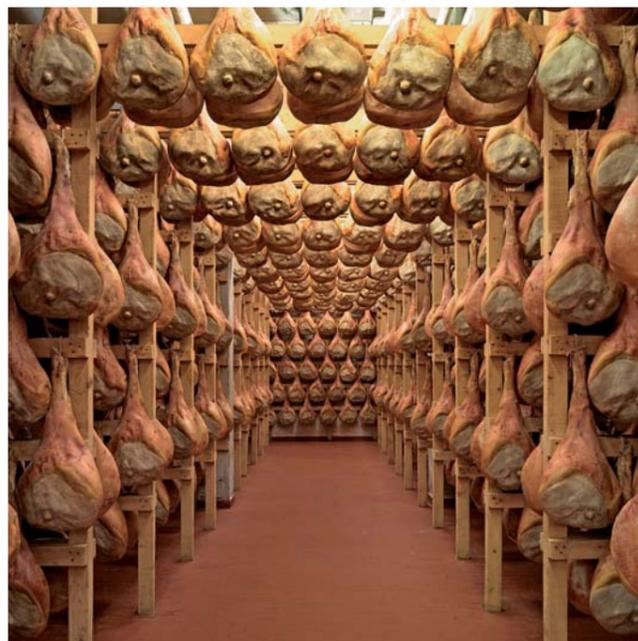
Per migliorare la degustazione del prodotto affettato al banco fresco si consiglia di consumarlo subito, a distanza di una/due ore dopo l'acquisto e comunque entro 24 ore. Nel frattempo, si raccomanda di conservarlo in frigo ad una temperatura compresa fra +1°C e +7°C.

Prosciutto di San Daniele

Scopritevi intenditori

Istruzioni per l'uso





PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Naturale

È fatto solo con carne di suino italiano e sale marino, senza additivi né conservanti.

Italiano

È prodotto solo con suini nati e allevati in dieci regioni dell'Italia centro-settentrionale (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Marche, Umbria, Toscana, Lazio e Abruzzo). La stagionatura avviene esclusivamente a San Daniele del Friuli.

Unico

Il microclima di San Daniele del Friuli, unito al metodo e all'esperienza dei produttori, rendono il San Daniele un prodotto unico e inimitabile. Per questo l'Unione Europea lo tutela come prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP).

SEGNI E MARCHI DI GARANZIA



Lo zampino

Il mantenimento dello zampino rappresenta un omaggio alla lavorazione tradizionale del prosciutto di San Daniele, ma ha anche precise ragioni tecniche. Oltre a mantenere inalterata l'integrità biologica della coscia, l'articolazione nella sua completezza costituisce un dispositivo che, nella fase di stagionatura, agevola il drenaggio dell'umidità anche nelle parti più difficili, rispetto alla forza di gravità.

Il marchio del Consorzio

Viene impresso a fuoco sulla cotenna sotto la supervisione dell'Istituto Nord Est Qualità (INEQ) solo dopo aver verificato la rispondenza ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione. Il numero a due cifre riportato al di sotto dello zampino è il codice identificativo del produttore.



Il tatuaggio dell'allevamento

È un codice alfanumerico costituito dalla sigla della provincia in cui si trova l'allevamento, il numero identificativo dell'allevamento ed una lettera che indica il mese di nascita del suino. Il mese di nascita permette di sapere quando il suino ha raggiunto almeno i nove mesi di età.



**PP
X00**

Il segno del macello

È un timbro a fuoco che riporta la sigla PP e il codice identificativo del macello, composto da una lettera e da un numero a due cifre.

**D.O.T.
16X07**

Il sigillo di inizio lavorazione

Viene apposto all'arrivo della coscia presso il prosciuttificio. È composto dalla sigla D.O.T. (Denominazione di Origine Tutelata) e da una data, che indica l'inizio della lavorazione all'interno del prosciuttificio e permette di calcolare la durata della stagionatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il **colore** della fetta è rosso-rosato nella parte magra e bianco candido nel grasso di contorno e nel grasso intramuscolare (cosiddetta "marezzatura").

L'**aroma** è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Il tempo minimo di stagionatura prescritto dal Disciplinare di Produzione è di 13 mesi, ma si può protrarre anche oltre questo limite.

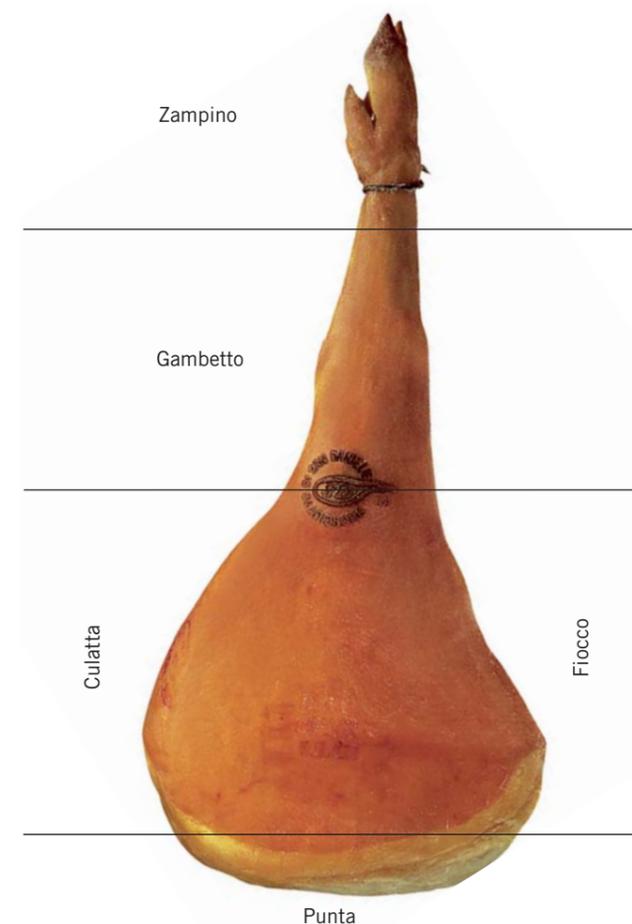
Il **sapore** è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevole ed appagante sensazione in bocca. Alla masticazione la fetta è morbida, non unta, si scioglie in bocca.

Curiosità

Quei microscopici granuli di una certa consistenza, che a volte si trovano nel bel mezzo del magro, non sono granelli di sale: sono semplici ed innocui cristalli di tirosina, una sostanza naturale che deriva dall'invecchiamento delle proteine ed è autentico certificato di lunga stagionatura.



LE PARTI DEL PROSCIUTTO



GLOSSARIO

Anchetta: parte di osso dell'anca visibile nella porzione di prosciutto intero non coperta dalla cotenna.

Cotenna: pelle del maiale essiccata che riveste tutta la coscia suina (ad eccezione della parte interessata dal sezionamento). A fine stagionatura la cotenna si presenta dura, compatta e funge da protezione naturale del prodotto.

Culatta: estremità laterale della coscia, che corrisponde anatomicamente al gluteo del suino.

Fiocco: parte del prosciutto opposta rispetto alla culatta.

Gambetto o Stinchetto: la parte più stretta della coscia, zampino escluso.

Marezzatura: striature di grasso intramuscolare visibili all'interno della parte magra del prosciutto. La marezzatura non include il grasso di contorno.

Noce: osso tondeggianti che sporge dalla porzione di prosciutto intero non coperta dalla cotenna.

Punta: parte del prosciutto opposta rispetto allo zampino.

Stucco: impasto composto da grasso di suino, sale, pepe e derivati di cereali (farina). Viene applicato nel periodo finale della stagionatura sulla porzione di prosciutto non coperta dalla cotenna, al fine di proteggerla.

Sugna: vedi stucco. Stesso composto dello stucco, con una minore quantità di farina. Viene applicata all'inizio e durante la stagionatura sulla parte di prodotto non coperta dalla cotenna, al fine di proteggerla e al tempo stesso ammorbidirla, evitando dunque che la carne sottostante si asciughi.

Zampino: parte terminale della coscia comprendente il "piede" del suino.

COME SI TROVA IN COMMERCIO

Il prosciutto di San Daniele si può trovare in commercio nei seguenti formati:

Intero con osso

Il prosciutto di San Daniele intero con osso è riconoscibile dalla forma esteriore a chitarra e dalla presenza del caratteristico zampino. Di norma il peso di un prosciutto intero con osso non è mai inferiore a 8,5 chili, anche se è frequente riscontrare pezzature decisamente superiori.

La porzione non coperta dalla cotenna presenta una protezione superficiale esterna denominata "stucco", composta da grasso di maiale, derivati di cereali (farina), sale e pepe. La maggior parte dei produttori utilizza farina di riso per la preparazione dello stucco: questo rende il prodotto fruibile anche da consumatori che soffrono di celiachia, non contenendo – nemmeno in tracce – glutine. Sulla cotenna sono presenti i segni e i marchi di garanzia precedentemente illustrati.



Disossato intero

Il prosciutto di San Daniele disossato intero è un prosciutto privato delle ossa interne, aspetto che facilita notevolmente le successive operazioni di affettamento. Sulla cotenna del prosciutto disossato intero è sempre riprodotto il marchio del Consorzio. Il prodotto in questo formato viene confezionato in buste di plastica sottovuoto e deve essere adeguatamente refrigerato. Se la confezione è mantenuta chiusa ed integra in frigorifero, è consigliabile in ogni caso consumare il prodotto entro un tempo massimo di sei mesi.



Disossato in tranci

Il prosciutto di San Daniele, una volta disossato, può essere venduto anche in tranci.

I tranci vengono confezionati in buste di plastica sottovuoto e sulla loro cotenna deve essere sempre riprodotto il marchio del Consorzio.



Preaffettato

Per preaffettato si intendono le vaschette di prosciutto – stagionato minimo 14 mesi - affettato e confezionato in atmosfera modificata o sottovuoto. Le operazioni di affettamento e confezionamento possono avvenire solo nel comune di San Daniele del Friuli sotto lo stretto controllo dell'Istituto Nord Est Qualità (INEQ). Le vaschette di prosciutto di San Daniele preaffettato sono riconoscibili perché recano sempre sulla confezione il marchio, sulla base di una grafica coordinata e regolamentata dal Consorzio.



COME AFFETTARE IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

PROSCIUTTO INTERO CON OSSO

TAGLIO A MANO CON COLTELLO

Cosa serve:

- un'apposita morsa per tenere fermo il prosciutto
- un coltello da scoteno, robusto e a lama corta
- un coltello per taglio a mano, dalla lama lunga e sottile
- una forchetta



1. Eliminare la cotenna, lo stucco superficiale e l'anchetta utilizzando il coltello da scoteno.

È importante rimuovere solo la parte di cotenna strettamente necessaria, in modo da conservare meglio il prodotto. Si procederà poi con lo scoteno ogni volta che si ricomincia a tagliare ("scotennatura progressiva").



2. Fissare il prosciutto sulla morsa, tenendo verso l'alto la parte precedentemente scotennata.



3. Iniziare a tagliare usando sempre entrambe le mani, una per impugnare il coltello a lama sottile e l'altra per impugnare la forchetta: questo accorgimento permette l'equilibrio della postura corporea durante il taglio. Il movimento del taglio deve procedere da destra verso sinistra (o viceversa per i mancini) con un leggero movimento a sega che interessi l'intera lunghezza della lama del coltello, senza premere troppo. Lo spessore della fetta può variare a seconda dei gusti.

Procedere poi con il taglio delle fette fino al raggiungimento dell'osso femorale, togliendo di volta in volta la cotenna e lo stucco superficiale. Arrivati all'osso, capovolgere il prosciutto dalla parte del fiocco, rimuovere cotenna e stucco, fissare il prosciutto nuovamente sulla morsa e proseguire con il taglio da questo lato.



AFFETTAMENTO A MACCHINA

Nota: solo per i più esperti, poiché la procedura di seguito descritta, se non adeguatamente applicata, può portare ad un grande spreco di prodotto.

Cosa serve:

- un'affettatrice (manuale o elettrica)
- un coltello da scoteno, robusto e a lama corta

1. Eliminare l'anchetta, la cotenna e lo stucco superficiale utilizzando l'apposito coltello. Volendo si può eliminare lo zampino già in questa fase.

2. Posizionare il prosciutto sull'affettatrice dalla parte precedentemente scotennata, ed iniziare ad affettare, fino a quando si giunge alla noce.

3. Eliminare con un coltello la carne intorno all'osso salendo fino alla noce, in modo da riuscire a rimuovere il femore.

4. Girare il prosciutto dalla parte della punta e, dopo aver rimosso cotenna e stucco da questo lato, riprendere ad affettare. Quando rimane solo il gambetto, eliminare l'osso interno.



COME AFFETTARE IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

PROSCIUTTO DISSOSSATO INTERO

AFFETTAMENTO A MACCHINA

Cosa serve:

- un'affettatrice (manuale o elettrica)
- un coltello da scotanno, robusto e a lama corta

1. Dopo aver tolto il prosciutto dalla confezione sottovuoto, asciugare - con della carta o uno strofinaccio pulito - la superficie del prosciutto dalla leggera patina untuosa.



2. Rimuovere la cotenna dal lato del fiocco, che è la porzione più magra e asciutta, nella sola parte interessata dal successivo affettamento. In questa fase è importante non asportare in maniera eccessiva il grasso sottocutaneo. Il grasso di copertura infatti, oltre ad

avere un'importante azione protettiva, esalta lo sprigionarsi dei sapori ed aromi tipici del prosciutto di San Daniele.



3. Posizionare il prosciutto sull'affettatrice, in modo tale che la parte del grasso di contorno sia rivolta verso l'alto, mentre la parte rosso-rosata poggi sul piatto dell'affettatrice. Iniziare

a tagliare. Ogni volta che si giunge alla cotenna con la lama dell'affettatrice, ripetere l'operazione. Affettare interamente tutto il fiocco, successivamente girare il prosciutto e riprendere il taglio dalla parte della punta. La parte ricoperta dal grasso di contorno deve essere sempre rivolta verso l'alto.

Si consiglia di affettare il prosciutto a macchina dopo averlo adeguatamente refrigerato, in modo da facilitare il taglio netto delle fette con la macchina affettatrice.



PROSCIUTTO DISSOSSATO IN TRANCI

TAGLIO A MANO CON COLTELLO

Si può procedere con il taglio come si fa per un qualsiasi altro prodotto di salumeria, usando cioè un coltello ben affilato ed un tagliere. Lo spessore delle fette può variare a seconda dei gusti.

Cosa serve:

- un tagliere
- un coltello da scotanno, robusto e a lama corta

1. Dopo aver tolto il trancio di prosciutto dalla confezione sottovuoto, asciugare - con della carta o uno strofinaccio pulito - la superficie del prosciutto dalla leggera patina untuosa.

2. Rimuovere la cotenna come spie-

gato nella sezione dedicata al prosciutto disossato intero.

3. Posizionare il trancio di prosciutto sul tagliere, sempre con la parte del grasso di copertura rivolta verso l'alto, ed iniziare a tagliare a mano.

AFFETTAMENTO A MACCHINA

Si seguono le medesime procedure descritte per il prosciutto disossato intero.

Cosa serve:

- un'affettatrice (manuale o elettrica)
- un coltello da scotanno, robusto e a lama corta

1. Dopo aver tolto il trancio di prosciutto dalla confezione sottovuoto, asciugare -

con della carta o uno strofinaccio pulito - la superficie del prosciutto dalla leggera patina untuosa.

2. Rimuovere la cotenna. Se si tratta di un prosciutto disossato tagliato longitudinalmente, rimuovere la cotenna dalla parte della punta. Se si tratta di normali tranci, rimuovere la cotenna dalla parte più ampia: ciò consentirà di avere fette più grandi ed uniformi.

3. Posizionare il trancio sull'affettatrice, in modo che la parte del grasso di contorno sia rivolta verso l'alto, mentre la parte rosso-rosata poggi sul piatto dell'affettatrice. Procedere con il taglio.

COME DISSOSSARE IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Per effettuare l'operazione del disosso, è necessario dotarsi dei seguenti strumenti:

- un seghetto
- un coltello da scotanno, robusto e a lama corta
- una sgorbia
- ago e filo di canapa



Si richiede inoltre di indossare guanto e pettorina protettivi, per poi così procedere:

1. Iniziare a tagliare lo zampino con l'apposito seghetto.



3. A questo punto incidere la cotenna, operazione necessaria a scoprire l'osso. Questo taglio viene allargato affinché, con l'aiuto del coltello, si cominci ad asportare l'osso.



4. Proseguire togliendo lo stucco, prima di cominciare l'operazione di cottura con ago e filo di canapa.



2. Togliere l'osso chiamato anchetta ed incidere intorno alla noce cominciando a staccare la carne dall'osso con l'apposito strumento, la sgorbia.

