

PROSCIUTTO TOSCANO DOP



PRODOTTO

Il Prosciutto Toscano DOP è un prosciutto crudo:

aspetto: la forma è tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che non sporga per più di 8 cm oltre la testa del femore; privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto;

peso: normalmente tra gli 8 e i 9 kg e comunque mai inferiore ai 7,5 kg;

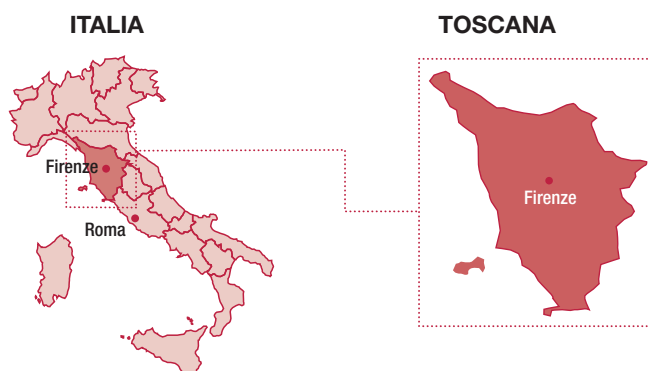
colore: al taglio si presenta dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso intramuscolare;

sapore: sapore delicato con una giusta sapidità, l'aroma fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di elaborazione con l'impegno di sale, pepe ed aromi naturali di origine vegetale;

stagionatura: il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai 12 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

Il Prosciutto Toscano viene elaborato, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della regione Toscana.


LOGO DEL CONSORZIO


Il logo è composto dalla mappa stilizzata della Regione Toscana con al centro la scritta "Prosciutto Toscano DOP" e quattro stelle a destra della mappa; il numero di identificazione del produttore fa parte integrante del marchio. Mese e anno d'inizio della stagionatura sono riportati in rilievo, insieme alla sigla P.T. (Prosciutto Toscano), nel sigillo metallico circolare apposto su ogni prosciutto a inizio stagionatura.

RIFERIMENTI NORMATIVI


Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1263 del 01.07.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 163 del 02.07.1996)

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 18.03.2008 (G.U. n. 78 del 02.04.2008) - rinnovo D.M. 25.02.2011 (G.U. n. 65 del 21.03.2011).

CONTATTI

Consorzio del Prosciutto Toscano
Via Giovanni dei Marignolli 21/23 - 50127 Firenze
Tel. 055.3215115 - Fax 055.3215115
www.prosciuttotoscano.com - info@prosciuttotoscano.com