



Via Papa Giovanni XXIII, 11
24040 Comun Nuovo (BG) Italy
Tel +39 035 595004
Fax +39 035 595739
E-mail:info@salumilorenzi.it
Sito:<http://www.salumilorenzi.it/>

La lavorazione del prosciutto cotto

Le fasi principali che compongono la lavorazione del [prosciutto cotto](#) sono otto, e più precisamente sezionamento, siringatura, zangolatura, stampaggio, cottura, confezionamento, pastorizzazione e raffreddamento.

L'intero processo produttivo dura circa sette giorni. Il sezionamento della coscia inizia con il disosso e prosegue con la tolettatura che parte dall'eliminazione del geretto, parte muscolare tendinosa non particolarmente gradita dal consumatore.



Si continua con un'accurata pulizia del grasso molle e del connettivo intramuscolare. La rifilatura della cotenna in eccesso conclude l'intera fase di sezionamento. Le cosce disossate e rifilate vengono selezionate automaticamente per fasce di peso omogeneo e appese su ganci. Dopo gli ulteriori controlli di temperatura e di peso, i dati sono immessi in un innovativo sistema informatico

che controlla l'intera produzione. Le cosce disossate e rifilate sono stoccate in attesa della successiva fase di siringatura. La produzione di prosciutto cotto è caratterizzata da una salatura per via umida. Il sale, gli aromi e tutti gli ingredienti necessari sono dapprima disciolti in acqua quindi iniettati all'interno delle cosce con l'aiuto della siringatrice. Grazie infatti ad una pompa centrifuga la salamoia viene portata dalla vasca di stoccaggio agli aghi della siringatrice. Attraverso nastri di trasporto la coscia viene introdotta nell'inteneritore che serve a migliorare la diffusione della salamoia all'interno della carne. Le zangole accolgono le cosce siringate ed inizia un lento massaggio che dura 24 ore per l'omonima fase di zangolatura.





Questa fase si rende necessaria per eliminare gli effetti del trauma meccanico provocato dall'ago della siringatrice e per distribuire perfettamente la salamoia nella coscia. Al termine i prosciutti sono ribaltati in piccole vasche dove rimangono per terminare il processo di salatura per ulteriori 24 ore. Inizia ora la fase di stampaggio che ha due scopi principali: primo, dare la forma prosciutto cotto che è la stessa che troviamo al punto vendita, secondo evitare che si formino cavitazioni gelatinose all'interno del prosciutto cotto durante la cottura, quando ad un naturale

calo peso fa seguito una riduzione del volume del prosciutto.

La cottura avviene in forni con insufflazione di vapore a bassa pressione per un tempo di circa 16 ore ad una temperatura di circa 70° centigradi. Al termine il prodotto viene messo in una cella di raffreddamento dove in 24 ore circa raggiunge la temperatura di 4° centigradi.

Con il disistampaggio, vale a dire l'espulsione del prosciutto cotto dallo stampo e l'eliminazione dell'involucro di cottura, inizia la fase di confezionamento, che viene fatta con l'ausilio di macchine a campana collegate ad una pompa da vuoto.



Il prosciutto cotto confezionato nel sacco di alluminio viene pastorizzato in autoclave per 15 minuti ad una temperatura di 105° centigradi. Segue poi il raffreddamento ed il successivo incartonnamento con lo stoccaggio del prodotto nel modernissimo magazzino dinamico.



Salumi Lorenzi propone un'ampia varietà di prosciutti cotti:

[Prosciutto Cotto Il Delicato](#)

[Prosciutto Cotto Quadrifoglio Botticello](#)

[Prosciutto Cotto Delicato R](#)

[Prosciutto Cotto Tipo G.](#)

[Prosciutto Cotto Fantastico O.T.](#)

[Prosciutto Cotto Tipo P](#)

[Prosciutto Cotto Fantastico Parigi](#)

[Prosciutto Cotto Piu' Bon S.G.](#)

[Prosciutto Cotto Gran Delicato R](#)

[Prosciutto Cotto Ducale Bianco St](#)

[Prosciutto Cotto Il Gran Delicato Nostrano](#)

[Prosciutto Cotto Sovrano](#)

[Prosciutto Cotto Fantastico Botticello](#)

[Prosciutto Cotto Ducale Mandolino](#)

[Prosciutto Cotto Primavera Botticello](#)

[Prosciutto Cotto Sgrassato](#)

[Prosciutto Cotto Perfetto](#)

[Prosciutto Cotto Sgrassato S.P.](#)

[Vai alla pagina "prosciutti" per conoscere tutti i nostri prodotti!](#)