



Prosciutto cotto

Caratteristiche prodotto:

Questo prodotto è sostanzialmente una coscia di suino opportunamente aromatizzata, pressata per conferirgli la forma voluta utile, ad esempio, per avere il prodotto affettato con alta resa, e poi cotta. Si tratta quindi di un prodotto che, nella versione ad alta qualità, completamente naturale e privo di additivi conservanti.

Perché trattare il prodotto con HPP:

L'esigenza principale per questo tipo di prodotto è soprattutto quella di garantire sicurezza alimentare e allungare la shelf life preservando più a lungo le caratteristiche organolettiche (nel tempo nel prosciutto cotto tende a svilupparsi una presenza di batteri lattici che danno il tipico effetto acido).

Possibili sviluppi di mercato:

La tecnologia HPP permette di raggiungere quei mercati lontani con la garanzia del mantenimento della qualità del prodotto per tutta la durata della shelf life (estesa).

Caratteristiche per la lavorazione:

Esigenza imprescindibile per poter applicare l'HPP è quella di avere i prodotti confezionati in imballo flessibile. Nel caso del prosciutto cotto, data la forma regolare e la consistenza sostanzialmente morbida dei prodotti è molto raro che questi subiscano forature per "effetto punta" dovute ad elementi presenti sulla superficie.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Aumentare la shelf life

Garantire sicurezza di salubrità

Mantenimento dell'alta qualità