

cosciapuro.com



PURO

COSCIA DI SUINO INTERA COTTA AL VAPORE
SOLO CON INGREDIENTI NATURALI.



INDUSTRIA
COMAL[®]
ALIMENTARE

Il polo produttivo di Puro è a Novi di Modena in un'area di circa 25.000mq con un impianto di ultima generazione. Nel Maggio del 2018 la produzione è tornata in provincia di Modena a pochi passi dal vecchio stabilimento lasciato a causa del terremoto del 2012.



cosciapuro.com



Puro nasce dalla selezione accurata della materia prima da parte dei nostri tecnici, i quali controllano le cosce rigorosamente di origine francese affinché queste rispettino tutte le caratteristiche richieste.



INDUSTRIA
COMAL[®]
ALIMENTARE

Le cosce così selezionate vengono successivamente disossate andando a rimuovere l'osso principale tramite la tecnica del «disosso all'italiana», facendo altresì attenzione a non incidere i muscoli anatomici della coscia, rimuovendo anche le parti grasse o dure e lasciando la classica nocetta di grasso al centro della coscia.



Solamente dopo questa importante selezione e lavorazione della materia prima è possibile intraprendere il processo che ci porterà ad ottenere uno dei più buoni prodotti presenti nel panorama dei salumi cotti.



**SOLO CONSERVANTI
DI ORIGINE VEGETALE
*ONLY PLANT-BASED
PRESERVATIVES***

Il processo di lavorazione è molto lento e prevede l'aromatizzazione della coscia con l'utilizzo esclusivo di ingredienti naturali **senza l'aggiunta di zuccheri**, polifosfati, derivati del latte, glutammato e con conservanti esclusivamente di origine vegetale.

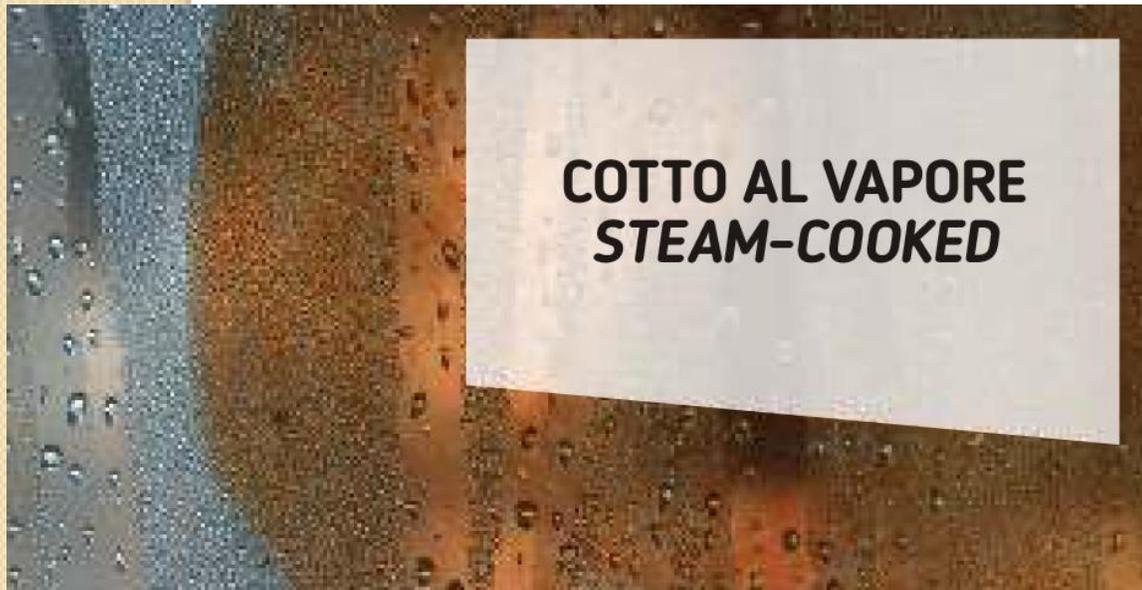


Una importante peculiarità di questo prodotto è l'utilizzo del sale rosa dell'Himalaya che garantisce un ridotto contenuto di sodio.

Il processo prevede un lento massaggio delle cosce, per oltre tre giorni, che consente al prodotto di essere morbido, delicato e straordinariamente gustoso.



Al termine di questa fase viene eseguita una lenta cottura a vapore, fino a 70°C a cuore, che garantisce una cottura ottimale del prodotto e l'abbattimento di qualsiasi carica microbica per assicurarne la salubrità e una shelf life di 120 giorni del prodotto. Il prodotto in seguito viene raffreddato fino a raggiungere i 4°C.



cosciapuro.com



Il packaging è stato appositamente studiato per richiamare le caratteristiche di purezza e salubrità con un materiale in quadruplicato strato, mattato e con un layout grafico innovativo e accattivante.

cosciapuro.com



In ogni cartone una locandina autoportante bifacciale in A4.



INDUSTRIA
COMAL
ALIMENTARE