

**PROSCIUTTO TOSCANO AFFETTATO:
LE VASCHETTE VOLANO AL +11,82%
SONO 412.263 LE VASCHETTE VENDUTE IN PIÙ
TRA IL 2015 E IL 2016.**

Nuovo record per il Prosciutto Toscano DOP, la produzione di vaschette passa da 3.488.861 a 3.901.124 un + 11,82% nell'ultimo anno ed una nuova conferma di crescita per il marchio. L'incremento a livello nazionale e internazionale, con l'export che rappresenta il 10% del fatturato totale, è stato raggiunto negli anni grazie alla promozione del marchio ma soprattutto al severo rispetto del proprio disciplinare che garantisce la qualità e la sicurezza del consumatore. Il prosciutto toscano ha delle caratteristiche che lo rendono unico come il sapore delicato, il rosso cremisi delle fette, il gusto inten-

so esaltato da una leggera sapidità. Sono i tratti distintivi di un'eccellenza che si differenzia dagli altri prosciutti DOP italiani per la particolare tecnica produttiva. Durante la fase di salatura, vengono aggiunti gli aromi tipici della tradizione toscana (come ad esempio pepe, aglio, alloro, rosmarino e bacche di ginepro) che garantiscono al prodotto un sapore particolare sempre più apprezzato. www.prosciuttotoscano.com

