



## *SALAME di PECORA*

*FRABOSANA-ROASCHINA*

Ottenuto utilizzando per la parte magra carne di pecora e per la parte grassa pancetta suina. Le carni dopo mondatura vengono macinate a grana media. La concia prevede l'uso di sale, pepe nero rotto e spezie. Viene insaccato in budello naturale di suino e fatto stagionare per circa un mese e mezzo a temperatura e umidità controllate.

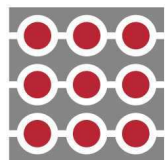


## *TERRINA di PECORA*

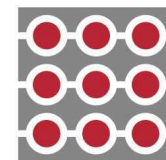
*FRABOSANA-ROASCHINA*

È una preparazione ottenuta utilizzando i tagli non adatti alla produzione dei salumi con l'aggiunta di fegato, sempre di pecora, e di pancetta di suino. L'impasto è arricchito con l'aggiunta di aromi, spezie, uova, formaggio grattugiato, cotto in forno ad una temperatura di 72°C al cuore.

Il prodotto può essere consumato caldo oppure conservato sotto vuoto ad una temperatura non superiore ai 4°C.



**AgenForm**  
Agenzia dei Servizi Formativi  
della Provincia di Cuneo - Consorzio



**AgenForm**  
Agenzia dei Servizi Formativi  
della Provincia di Cuneo - Consorzio

# PROSCIUTTO COTTO di Pecora

FRABOSANA-ROASCHINA



Prodotto ottenuto da un pezzo anatomico intero; vengono utilizzate cosce o spalle disossate di pecora. La carne viene trattata con salamoia, costituita da acqua, sale, marsala e nitriti. Le carni sono insaccate in rete e vengono conciate con un misto di spezie; la cottura avviene in forno fino a raggiungere una temperatura di 72° C al cuore del prodotto.



# FILETTO BACIATO di PECORA

FRABOSANA-ROASCHINA

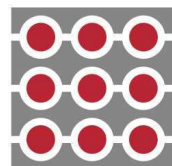
È un salume stagionato ottenuto dalla lavorazione delle carni di pecora. Si utilizza per la parte magra il filetto di pecora che viene avvolto da carne macinata di pecora e grasso di maiale. Il preparato viene avvolto con un fazzoletto di collagene e posto in reti contenitive. La stagionatura è all'incirca di 6 settimane a Temperatura e U.R.% controllata





## **VIOLINO** **di PECORA** **FRABOSANA-ROASCHINA**

È un salume ottenuto dalla coscia non disossata della pecora. Prende il nome dalla forma e dalla modalità con cui viene affettato. Le carni vengono lavate con vino, salate, speziate e messe a riposo per 7 giorni a 2°C. Successivamente vengono massaggiate e messe a riposo per un medesimo periodo. Dopo il secondo riposo vengono massaggiate, legate e messe a stagionare per almeno 2 mesi. Talvolta le carni possono essere affumicate.



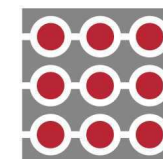
**AgenForm**  
Agenzia dei Servizi Formativi  
della Provincia di Cuneo - Consorzio



## **PANCETTA** **di PECORA** **RIPIENA** **FRABOSANA-ROASCHINA**

È una preparazione ottenuta utilizzando la pancetta di pecora trattata con salamoia e farcita con un impasto di magro di pecora, pancetta di suino, verdure e spezie. Il preparato viene cotto in forno ad una temperatura di 72°C al cuore.

Il prodotto può essere consumato caldo oppure conservato sotto vuoto ad una temperatura non superiore ai 4°C.



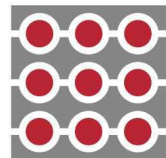
**AgenForm**  
Agenzia dei Servizi Formativi  
della Provincia di Cuneo - Consorzio

# *SPALLA COTTA al FORNO*

## *di PECORA* *FRABOSANA-ROASCHINA*



Prodotto ottenuto da un pezzo anatomico intero; vengono utilizzate cosce o spalle disossate di pecora. La carne viene trattata con salamoia, costituita da acqua, sale, marsala. Le carni sono insaccate in rete e vengono conciate con un misto di spezie; la cottura avviene in forno fino a raggiungere una temperatura di 72° C al cuore del prodotto.



**AgenForm**  
Agenzia dei Servizi Formativi  
della Provincia di Cuneo - Consorzio