



CULATTA EMILIA

Basierend auf einer besonderen Auswahl der Schlachthäuser, aus ausschließlich in Italien gezüchteten Schweinen und aus dem gleichen hochwertigen Fleischstück produziert, aus dem der CULATELLO gemacht wird, entsteht der CULATTA EMILIA DELSANTE im Einklang mit den Produktionsspezifikationen der Erzeugervereinigung Culatta Emilia. Die Spezifikationen geben das Produktionsgebiet, die Zutaten und Reifezeit vor. Das Produktionsgebiet erstreckt sich über einen Teil der Hügel der Provinzen Parma, Reggio Emilia und Piacenza. Das Produkt wird nach einer Mindestreifezeit von 16 Monaten verkauft. Die einzige Zutat ist Salz. Zusatz- und Konservierungsstoffe sowie Gluten sind nicht enthalten.

Im Einklang mit der antiken, versierten Schweinemetzgerkunst wird das Fleisch vollkommen von Hand verarbeitet. Die anschließende lange Reifezeit in den Kellern garantiert die Einzigartigkeit von Duft, Geschmack und Aromen.

Die besonderen Eigenschaften, Vorzüge und Attraktivität dieses Produkts sind:

- Die Süße und der zarte Geschmack, die nur mithilfe der Schweinemetzgertradition früherer Zeiten erzielt werden können;
- Die Preisgünstigkeit, die sich durch die hohe Ergiebigkeit der Aufschnittware ergibt;
- Das einfache Aufschneiden durch die von uns vor der Reifung vorgenommene Entbeinung;
- Die eine einfache Handhabung gewährleistende Form und Kompaktheit;
- Die durch die Schwarte problemlose Aufbewahrung im Kühlschrank des angefangenen Produkts, das durch diese geschützt wird und selbst nach Wochen keine Veränderung der organoleptischen Qualität aufweist.
- Das Gewicht des Culatta Emilia Delsante, das von 4,5 bis 5,5 kg variiert.

