



GRANCULATTINA

Das frische, von italienischen Schweinen stammende Schinkenstück wird in das Fiocco-Stück und das Granculatina zerlegt, beide mit Schwarte. Aus dem Herz des frischen Schinkenstücks entsteht unser Culatello mit Schwarte. Er wird entbeint, sodass ein kompaktes Produkt entsteht, das sich vom Anfang bis zum Ende leicht aufschneiden lässt. Die Verarbeitung erfolgt gänzlich von Hand und nur mit Meersalz, also ohne die Zugabe von Konservierungs- oder anderen Zusatzstoffen.

Die Merkmale, die Vorzüge und die Vorteile dieses Produkts sind:

- die absolute Naturreinheit;
- der milde und delikate Geschmack, der an die Tradition der Fleischverarbeitung von einst erinnert;
- die Wirtschaftlichkeit dank der hohen Ergiebigkeit beim Aufschneiden;
- das einfache Aufschneiden, da der Knochen vor dem Reifeprozess entfernt wird;
- die Form und die Kompaktheit, was eine große Handlichkeit garantiert;
- das Gewicht des Culatello mit Schwarte variiert von kg 4,5 bis 5,5 kg;
- die einfache Aufbewahrung im Kühlschrank des angeschnittenen Produkts, das seine organoleptischen Eigenschaften auch nach diversen Wochen bewahrt.

