



CULATTA EMILIA

Issue d'abattoirs et de cuisses de porcs triés sur le volet, élevés exclusivement en Italie, et découpée dans la même pièce de viande que le célèbre CULATELLO, la CULATTA EMILIA DELSANTE est produite dans le respect le cahier des charges de l'Association des producteurs de Culatta Emilia. Le cahier des charges délimite la zone de production et édicte les ingrédients et la durée d'affinage. La zone de production s'étend sur les collines des provinces de Parme, Reggio Emilia et Plaisance. Le produit est vendu après 16 mois d'affinage au minimum et le seul ingrédient utilisé est le sel, sans aucun ajout d'additifs ni de conservateurs. Il ne contient pas de gluten.

Les produits sont travaillés entièrement à la main, dans le respect de la tradition et du savoir-faire ancestral des maîtres charcutiers. Un long affinage en cave leur permet de développer de délicieux arômes et une saveur unique.

Caractéristiques et atouts de ce produit:

- Douceur et finesse typiques de la tradition charcutière d'autrefois,
- Avantage économique grâce à l'excellent rendement du tranchage,
- Facilité de tranchage grâce à l'extraction de l'os avant affinage,
- Manipulation aisée en raison de sa forme compacte,
- Conservation simple au réfrigérateur du produit entamé grâce à la couenne qui le protège, sans risque de voir ses qualités sensorielles s'altérer y compris au bout de plusieurs semaines,
- Poids de la Culatta Emilia Delsante variant entre 4,5 et 5,5 kg.

