



### CULATELLO AVEC COUENNE

À partir du jambon frais provenant de l'élevage des porcs italiens on produit "le lorcio" et "le culatello", les deux avec couenne.

Notre culatello avec couenne est produit du cœur du jambon frais. Il est prêt de l'os afin d'avoir un produit compact et facile à couper fin ou en tranches, du début à la fin. La préparation est faite avec soin et à la main en utilisant seulement du sel de mer sans ajout de conservateurs ou d'autres additifs.

Les caractéristiques, les avantages et l'intérêt de ce produit sont :

- sans naturel;
- la saveur douce et délicate qui rappelle la structure traditionnelle d'outre-mer;
- la réaction osseuse-élastique en raison de la haute performance au moment de la coupe en tranches;
- facile de la couper grâce à l'insertion de l'os avant l'affinage;
- la forme compacte qui le rend facile à manipuler;
- la poids de la viande de porc soignée avec couenne soit de 4,5 à 5,5 kg;
- facile de conservation dans le réfrigérateur une fois le découpage commencé sans perte de ses qualités organoleptiques, voire après plusieurs semaines.

