i salumi di casa

Delsante

dal 1959

tradizione e qualità

GRANCULATTINA

A partit du jambon frais provenant de l'abbatage de porcs italiens on produit "le fiocco" et "Granculattina", le deux avec couenne.
Notre Granculattina est produite du coeur du jambon frais. Il est privé 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'intéret de ce produit sont:

- son naturel;
- la saveur douce et délicate qui rappelle la charcuterie traditionnelle d'autrefois;
- le rapport coût-rentabilité en raison de la haute performance au moment de la coupe en tranches;
- facilité de la coupe grace à l'extraction de l'os avant l'affinage;
- la forme compacte qui le rend facile à manipuler;
- le poids de la viande de porc salée avec couenne varie de 4,5 à 5,5 kg;
- facilité de conservation dans le réfrigérateur une fois le découpage commencé sans perte de ses qualités organoleptiques, voire après plusieurs semaines.