Date de création: 12 nov. 2026, 21:28:43

# FIOCHETTO CROCEDELIZIA PELATO

| | |
|---|---|
| **CODE** | 78407 |
| **PAYS ET LIEU D'ORIGINE** | Italie, Emilia Romagna |
| **POIDS** | 2,5 kg environ |

Charcuterie similaire au culatello, de forme allongée, déjà pelée

| | |
|---|---|
| **DESCRIPTION** | Coupe provenant de la partie restante de la cuisse du porc après lextraction du Culatello, pelé et prêt à lemploi |
| **APPARENCE** | De forme allongée, embossé dans une vessie et ficelé avec de la corde ; à la coupe, il présente une couleur rouge assez uniforme |
| **GOÛT** | Doux et fondant, avec moins de gras que le culatello mais sans pour autant être plus sec |
| **AFFINAGE** | Au moins 12 mois |
| **CURIOSITÉ** | Sans additifs chimiques et encore fabriquée de manière artisanale, cette charcuterie est la solution idéale pour ceux qui recherchent des produits de petite taille mais de grande qualité |
| **CONSEILS D'UTILISATION** | Une fois ouvert, pour éviter quil ne sèche, envelopper la charcuterie dans un linge humide et la conserver dans un endroit frais et sec |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.