



CULATTA EMILIA



CODICE

79175

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Emilia Romagna

PESO

4,5 kg circa

Culatta stagionata senza anchetta, già pulita e pronta per essere affettata

DESCRIZIONE

Culatta prodotta con la parte più nobile del crudo, ovvero la coscia privata del fiocchetto e del femore, lavorata solo con sale marino e stagionata lentamente

ASPETTO

Dalla tipica forma a pera con presenza di cotenna ma ben ripulita dalla sugna; la fetta è morbida ma compatta, di un colore rosato intenso con venature bianche

SAPORE

Dolce e bilanciato in quanto a sapidità; si evidenziano note di cantina e di frutta tostata, con una buona persistenza retrolattiva

STAGIONATURA

Minimo di 12 mesi

SELEZIONATO PERCHÈ

Un salume rappresentativo della tradizione emiliana, in una versione già pronta per il servizio che consente di lavorare un prodotto con pochissimo scarto

CURIOSITÀ

Culatta Emilia è un marchio collettivo che identifica la produzione della culatta tipica delle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Il marchio collettivo è tutelato da un Consorzio e le produzioni sono assoggettate a un rigido disciplinare che ne prevede anche la marchiatura a fuoco della coscia a simbolo di garanzia di traccibilità lungo tutta la filiera

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Facile da affettare e pensata per il taglio a macchina