

Culatello di Suino Nero



Prodotto unico e innovativo, ricavato dalla parte più pregiata del cosciotto di suino. Questo prelibato tipo di prosciutto è inconfondibile nel gusto e nell'aspetto, grazie alla caratteristica bordatura di lardo nella sua parte inferiore.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Description

Carne utilizzata: carni Suino Nero dei Nebrodi

Parti anatomiche utilizzate: coscia intera disossata e scotennata

Caratteristiche organolettiche :

Aspetto : rosso uniforme stabile

Odore : profumato di prosciutto stagionato

Sapore : dolce con assenza di retrogusto

Consistenza : compatto, morbido

Ingredienti: carne suina, sale, aromi e spezie,

Gli ingredienti utilizzati, pur non escludendo fenomeni di "Cross Contamination" sono privi di sostanze allergizzanti e di glutine.

Fasi di lavorazione:

- salamoia delle carni unitamente agli altri ingredienti per non meno di 20 giorni
- arrotolamento della coppa in fazzoletti di budello di vitello collato
- fasciatura in rete elastica per alimenti
- asciugatura (in cella d'asciugatura ad una temperatura di 26° C ed una percentuale di umidità del 65% per circa 12 ore)
- stagionatura (in cella di stagionatura ad una temperatura di circa 04° C ed una percentuale di umidità del 75% per circa 365 giorni)

VALORI NU Per 100 g di

TRIZIONALI prodotto

PROSCIUTT

O CRUDO Di

SUINO

NERO DEI

NEBRODI

Valori

nutrizionali

medi

Valore 370 Kcal

energetico 1547 KJ

Proteine 22,5 g

Carboidrati 0 g

Grassi 31 g

di cui saturi 11 g

Fibra 0 g

alimentare

Sodio 2,26 g