

CULATELLO STAGIONATO PELATO -Cod. SITA057-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È il re dei salumi e viene ricavato dalla sezionatura della parte più pregiata della coscia del maiale adulto (di almeno 200 kg di peso). La lavorazione si svolge esclusivamente nel periodo tra ottobre e febbraio, quando la Bassa è avvolta dalla nebbia e dal freddo. È in quel periodo che la parte di carne ricavata dalla coscia dei suini adulti, allevati secondo metodi tradizionali, viene decotennata, sgrassata, disossata, separata dal fiocchetto e rifilata a mano, così da conferirle la caratteristica forma "a pera". Dopo una stagionatura di almeno 12 mesi se ne può apprezzare il sapore fine, delicato e pieno di aroma, frutto dell'inimitabile clima della bassa parmense con le sue nebbie invernali e il caldo afoso estivo.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Emilia Romagna
Produttore:	IT 9-204/L CE
Certificazioni:	senza glutine, lattosio e conservanti
Cotenna:	no
Profilo sensoriale:	La trasformazione prevede un'opportuna salatura e l'insaccamento nella vescica del maiale. Dopo una stagionatura di almeno 12 mesi il risultato è un sapore fine, delicato e pieno di aroma, frutto dell'inimitabile clima della bassa parmense con le sue nebbie invernali e il caldo afoso estivo.
Stagionatura:	almeno 12 mesi
Peso netto:	circa 4 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 12 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	198 kcal / 828 kJ
Grassi	13,0 g
di cui saturi	5,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	20,0 g
Sale	4,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

Umidità Totale: 35%
pH: 5 - 6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp:</i> assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes:</i> assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi +:</i> < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli β-glucuronidasi +:</i> < 10 ² UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁵ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
22/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

