

## Dolce Culatta con Cotenna



Solo con la parte più pregiata della coscia del suino pesante italiano, con una rara e privilegiata cornice di candido grasso, si produce il "culatello con cotenna" di montagna.

Taglio pregiato, condizioni climatiche d'eccezione, la sapiente mano dell'uomo e una segreta concia con poco sale e aromi, creano un salume di pregio per intenditori. La forma tondeggiante consente di ottenere fette impeccabili.

**Materia Prima:** proveniente da allevamenti ed industrie di macellazione sul territorio Italiano. I culatelli arrivano freschi allo stabilimento, opportunamente raffreddati, parzialmente coperti dalla cotenna.

**Processo di Produzione:** accurata selezione dei culatelli, operazione di rifilatura, salatura (primo e secondo sale), dissalatura, pre-riposo, toelettatura, riposo, lavaggio, asciugatura, stagionatura.

**Stagionatura:** da un minimo di 12 mesi a seconda della pezzatura.

**Ingredienti:** carne suino, sale, erbe aromatiche, spezie. Conservante: E252.

**Pezzatura:** peso variabile da 4,5 a 6,5 kg. c/osso. Disossato da 4 a 6 kg.

Coscia Italiana  
No OGM e Allergeni  
Privo di Glutine

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	273kcal 1132 kJ
Proteine	26 g
Carboidrati	0 g
Grassi	19 g

### Caratteristiche Chimico - Fisiche

Sale (NaCl)	5,2 g
Acqua	43,5%
ph	5,5/6,2
a <sub>w</sub>	0,88/0,91

# Dolce Culatta con Cotenna



## Imballo

Tipo Imballo	Cartone
Altezza max	30 mm
Lunghezza max	59 mm
Larghezza max	38 mm
Pezzi per collo	3

## Pallet

Pallet EPAL (cm)	80 x 120
Colli per strato	4
Strati per pallet	5
Colli per pallet	20
Altezza max con prodotti	180 cm
Lunghezza max con prodotti	120 cm
Lunghezza max con prodotti	80 cm
Max Impilamento	singolo

## Codici

Descrizione	Articolo
Dolce Culatta	PCUL02
Dolce culatta pelata s/v	PCUL02

## Conservazione e T.M.C.

Per quanto riguarda il prodotto **con osso**, si consiglia di mantenere il prodotto a temperatura ambiente inferiore ai 20°C. Il prodotto con osso non ha T.M.C. I locali di conservazione devono essere asciutti e puliti. Evitare ristagni di umidità che potrebbero causare la comparsa di muffe sul prodotto. Il prodotto **disossato** ha T.M.C. di giorni 180 giorni dalla data di disossatura. Tali prosciutti devono essere stoccati in celle frigorifere, a temperatura inferiore a 12°C, solo dopo aver controllato la tenuta del sottovuoto. Può succedere che alcuni sacchetti si allentino. Evitare di dimenticarli nelle celle e consumare subito tali prodotti.

## Caratteristiche del prodotto disossato

Il prodotto si presenta senza osso pulito a coltello sulla superficie muscolare.