



Eli Culatta

Culatta Nazionale

Stagionatura
12/14 mesi

Dalla parte più nobile del prosciutto si ricava la nostra Culatta 100% Italiana. Fiore all'occhiello delle nostre specialità, si presenta senza anchetta, stuccata ed avvolta nella propria rete. Dopo una stagionatura minima di 12 mesi, non rimane che assaggiarla.



Tipologia commerciale
Intera o sottovuoto

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1542 KJ /372 Kcal
Grassi	30 g
di cui Acidi Grassi Saturi	10,6 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui Zuccheri	< 0,5 g
Proteine	25 g

Composizione chimica: 12° mese

umidità	59% ÷ 64%
sale	4,5% ÷ 6,5%
proteine	> 20%
grassi	10% ÷ 20%
aw	< 0,92%
Indice di proteolisi	24 ÷ 31

Caratteristiche microbiologiche

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp.	assente in 25g
Escherichia Coli O ₁₅₇ - H ₇	assente in 1g
Clostridium perfringens	assente in 1g
Carica microbica totale	<10 ⁵ UFC/g
Coliformi totali	<10 ³ UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ³ UFC/g

Informazioni

Denominazione del prodotto: Culatta

Prodotto da: CE IT 9-226 L

Origine del prodotto: Da coscia suina fresca derivante da suini nati, allevati e macellati in Italia

Caratteristiche

Stagionatura minima: 12/14 mesi

Peso intera: 4 ÷ 6 Kg

Peso sottovuoto: 3.7 ÷ 5.7 Kg

Caratteristiche morfologiche: Forma esteriore arrotondata senza parte distale. Parte magra rivestita di composto protettivo (intera).

Composizione

Composizione composto protettivo: Grasso di suino, sale, pepe, farina di riso (4%)

Ingredienti: Carne di suino, sale, pepe.

Aspetto interno: Parte magra di colore rosso/rosato con striature di grasso bianco. Aroma tipico e proprio.

Tempo di Conservazione (T.M.C.)

Intera: 10 mesi - mantenuto (14 ÷ 17 c°)

Sottovuoto: 180 gg - mantenuto (0 ÷ 4 c°)

Indicazioni

Destinazione d'uso: Non esistono limitazioni, fatti salvi i casi di allergie o conclamate, intolleranze nei confronti degli ingredienti che lo compongono. Non contiene OGM, né allergeni.

Modalità d'uso: Pronto per il consumo (RTE). Si consuma previa eliminazione della porzione di cotenna interessata.

Imballaggio: in cartoni

Mezzo di trasporto: Refrigerato o coibentato