



ALIMENTARE
FRESCO
CRUDO

CULATTA DOGUSTO 12 MESI KG.5,5X2

DoGusto[®]
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14139

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Culatella dolce. Prodotta con metodo tradizionale a partire dalla parte più nobile delle migliori cosce selezionate di suino nazionale. Dopo la salagione, la stagionatura lenta e naturale in cantine sotterranee e la sugnatura (fase che consente alla cotenna di mantenere il prodotto morbido e dolce) il salume è pronto per essere servito e apprezzato.

Origine della materia prima: ITALIA.

Stagionatura minima: 11 mesi.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, aromi, antiossidante: E301.

SENZA LATTOSIO. SENZA GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'esterno di presenta tondeggiate con un'estremità leggermente a punta. Il colore è rosso-rosato con striature di grasso e la fetta risulta morbida e dolce.

CONSERVAZIONE

150 giorni dalla data di confezionamento, a temperatura tra 0°C e +4°C.

UTILIZZO

Ottima per farcire panini, focacce, tigelle, pizze e molto altro. Si consiglia di proporla anche al naturale per farla gustare ai clienti nella sua autenticità.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it