

maisazi
SALUMI D'ABRUZZO







Culatta

La Culatta (o Fiocco) è ricavata dalle cosce di suini esclusivamente italiani, controllati e garantiti. Dopo un'accurata selezione, le cosce vengono rifilate, messe in salamoia e stagionate per almeno 6 mesi. A differenza del Culatello, la Culatta si presenta con la cotenna ed un piccolo osso. Saporita e al tempo stesso morbida e dolce, la sua fetta è perfetta, sia nell'aspetto che nel gusto.

Culatta (a.k.a. Fiocco, "bow") comes from the hind legs of pigs that are exclusively Italian, controlled and guaranteed. After being accurately selected, the hind legs are trimmed, placed in brine and matured for at least 6 months. Unlike Culatello, Culatta has rind and a small bone. Tasty but soft and sweet at the same time, its slices are just perfect, both in taste and appearance.

Culatta



	Cod. Prodotto	50009
	Stagionatura	6- mesi
	Pezzatura	4-5 Kg. (intero)
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce.

NO DERIVATI DEL LATTE



Centro Carne

Via Cristoforo Colombo, 1 - Zona Industriale 64027 Sant'Omero (TE) - Tel. 0861.88.77.77 - Fax 0861.88.76.14 - info@centrocarne.com - www.centrocarne.com