



**Culatello di
Zibello DOP**



Art. 00620

Rev. N. 0
6 Novembre 2019

Il Culatello di Zibello è patrimonio, ricchezza, di quella particolare terra adagiata lungo il grande fiume Po e avvolta dalla nebbia, che è fattore determinante, regime climatico insostituibile per la maturazione e la stagionatura del Re dei Salumi, la cui arte, tramandata da generazioni, racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente e le caratteristiche del clima particolare.

Dalle cantine della Bassa parmense alle tavole nazionali percorso del Culatello è stato, storicamente, tutt'altro che breve. Per molti secoli, infatti, il nome e il prestigio del Culatello sono rimasti circoscritti alle zone d'origine; patrimonio della gente della Bassa che sola sapeva apprezzarne il gusto e conservarne i segreti.

Poi il Re dei salumi ha conquistato visibilità ed estimatori anche al di fuori del territorio parmense, aumentando le richieste e mettendo a rischio l'unicità della produzione, da sempre nelle mani di pochi e genuini esperti.

Il Culatello nasce in zone caratterizzate da inverni freddi, lunghi e nebbiosi, ed estati torride ed assolate nelle zone intorno alle rive del Po nei paesi di Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.

La giusta alternanza di periodi secchi ed umidi consente la lenta maturazione dei salumi, durante la quale si sviluppano gli inconfondibili profumi e sapori che hanno reso celebre nel mondo il Culatello di Zibello DOP. A tutela della qualità e della tipicità del Culatello è stato creato il Consorzio del Culatello di Zibello.

Il culatello viene comunemente identificato come un salume insaccato in un involucri naturale, che solitamente è la vescica del maiale. E' costituito dalla parte anatomica del fascio di muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, opportunamente mondati in superficie e rifilati fino ad ottenere la classica forma a "pera". Nella miscela di salagione sono presenti: sale, pepe intero e/o a pezzi ed aglio, possono inoltre essere impiegati vino bianco secco, nitrato di sodio e/o potassio nel rispetto dei rigorosi termini di legge.

E' importante prima del consumo che il culatello sia ben stagionato; liberato dalle corde, passato sotto acqua tiepida corrente e spazzolato con cura. Una volta ammorbidito, va privato della pelle, rifilato perfettamente dal grasso esterno e tagliato a fette sottili preferibilmente a mano.

Per conservare al meglio il culatello, si spalma con un filo d'olio di oliva e di burro la parte tagliata, lo si avvolge in un telo, meglio se di lino, e lo si tiene in un luogo fresco che non sia il frigorifero perché ne appiattirebbe il sapore.

CODICE EAN: 8052190502361

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia coli: <100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi: <10 UFC/g
Listeria monocytogenes: Assente in 25 g
Salmonella Spp: Assente in 25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

– valori medi per 100g:

Valore energetico: 1254kJ – 303Kcal
Grassi: 28 g di cui acidi grassi saturi: 20,4 g
Carboidrati: 0,2 g di cui zuccheri: 0,2 g
Proteine: 12,6 g
Sale: 1,3 g

La Casera Srl
Partita IVA
Codice Fiscale:
02216990032
Registro Imprese
02216990032
N. REA 198068

TMC: 60 gg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0° - +4°C

IMBALLO: 1 pz

NB: TUTTI GLI IMBALLI USATI SONO CONFORMI ALLA NORMATIVA VIGENTE

Via Vidic
28923
Verbania
Trobasso (VB)
Tel 03253 517251
Fax 0323 402735
info@formaggidieros.it

Elenco allergeni presenti nell'allegato II REG. CE 1169/2011

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

