



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNICHE PRODUKTKARTE CULATELLO DI ZIBELLO DOP CULATELLO DI ZIBELLO SCHINKEN g.U. IN ZWEI HÄLFTEN	Herausgabedatum	20.11.2017
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

VERARBEITUNG

Der Culatello wird aus den Keulen schwerer in der Emilia Romagna und der unteren Lombardei in Italien geborener und gezüchteter Schwein produziert.

Nach dem sorgfältigen Entbeinen und Zurichten wird der Culatello gesalzen, massiert und zum Ruhen abgelegt; Anschließend wird er in einen Naturdarm vom Schwein gehüllt, abgebunden und nach einer kurzen Abtropf- und Trocknungsphase kommt er für mindestens 10 Monate zum Reifen in feuchte Keller.

Jede Verarbeitungsphase wird von Hand ausgeführt und erfolgt im Einklang mit dem vom Konsortium zum Schutz des Culatello erlassenen Produktionsspezifikationen. Nach Beendigung der Reifezeit weist der Culatello seine charakteristische Birnenform auf.

Die Herstellung erfolgt in der Bassa Parmense, einem Gebiet nördlich von Parma, das sieben, an der Südseite des Pos liegende Gemeinden umfasst und als typisches Produktionsgebiet des Culatello di Zibello gilt.

PRODUKTKATEGORIE

Gereiftes Wurstprodukt, das aus der hinteren Schweinekeule produziert wird.

ZUTATEN

Schweinefleisch, Salz, Pfeffer. Verarbeitungshilfsstoff: Schweineblase.

HERKUNFT DES FLEISCHES

Italien

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Im Anschnitt hat er eine von Rosa bis Rubinrot reichende Farbabstufung mit einem charakteristischen Fettkern, einen angenehmen, anhaltenden Duft und einen zart-milden Geschmack.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Listeria monocytogenes < 100 KBE/g

Salmonella In 25 g nicht vorhanden

Escherichia coli < 5000 KBE/g oder cm²

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Aw<0,91

NaCl%<5,2

Mindestreifezeit: 12 Tage

VERWENDUNGSZWECK

Es gibt keine Verwendungsbeschränkungen. Das Produkt eignet sich für jede Verbrauchergruppe.

Es enthält weder Gluten noch Milchprodukte und es liegen keine potentiell allergieauslösenden Faktoren vor

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

VERPACKUNG UND SEHLF LIFE

Culatello lose: Empfehlung maximal 24 Monate außer den 12 Monaten vorgesehene Reifezeit.

Culatello vakuumverpackt: Empfehlung maximal 6 Monate ab Verpackungsdatum.

AUFBEWAHRUNGSART

Culatello lose: an einem kühlen Ort bei einer Temperatur von 12–15 °C aufbewahren

Culatello vakuumverpackt: bei einer Temperatur von 0 bis +4 C aufbewahren

Ein längerer Verbleib in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit und/oder Wärme (> 85 % R.F. und +24 °C) kann die Organoleptik des Produkts beeinträchtigen.

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1193KJ/286Kcal
Fette	18,0 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	6,7 gr.
Kohlenhydrate	0 gr.
davon Zucker	0 gr.
Proteine	31,0 gr.
Salz	4,8 gr.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Größe kg 2,1/2,3

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 18 x 18 x 15

Kartonmaße: cm 36 x 51 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 8

Palettenzusammensetzung: n. 4 Kartons pro Schicht, n. 6 Schichten

Gesamtabmessungen mit Paletten: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

