



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT CULATELLO DI ZIBELLO AOP COUPE EN DEUX SOUS VIDE	Date ém.	20/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	01

TRAITEMENT

Il est obtenu des cuisses de porcs lourds nés et élevés en Italie, dans les territoires de l'Emilie-Romagne et de la Basse Lombardie.

Après les phases délicates de désossage et de parage, le culatello est salé, massé et placé à repos; il est ensuite introduit dans une vessie naturelle de porc, ficelé et après une courte phase d'égouttement et de séchage commence la période d'affinage dans des caves humides qui dure au moins 10 mois.

Chaque phase de la transformation est effectuée à la main et est conforme au Cahier des charges de Production émanant du Consortium de Tutelle du Culatello. À la fin de l'affinage, le culatello se présente dans la caractéristique forme en poire.

Il est produit dans un territoire bien délimité appelé Bassa Parmense comprenant 7 communes proches du fleuve Pô, qui est à juste titre défini comme la zone typique de production du Culatello di Zibello.

CATEGORIE DE PRODUIT

Charcuterie embossée affinée obtenue de la partie anatomique postérieure de la cuisse de porc.

INGREDIENTS

Viande de porc, sel, poivre. Auxiliaire technologique: vessie de porc.

PROVENANCE DE LA VIANDE

Italie.

ASSAISONNÉE

Minimum 18 mois.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

À la coupe, il présente une couleur qui vire graduellement du rose au rouge rubis avec une caractéristique noix de grasse, un parfum agréable et persistant, une saveur douce et délicate.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes < 100 ufc/g
Salmonella Absente sur 25 g
Escherichia coli <5000 UFC/g o cmq.

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

Aw<0,91
NaCl%<5,2

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

UTILISATION PREVUE

Aucune limitation d'utilisation, le produit étant indiqué pour toute catégorie de consommateurs
Ne contient ni gluten, ni dérivés du lait. Aucun facteur potentiel d'allergie n'a été souligné.

CONDITIONNEMENT ET DUREE DE VIE

Culatello en vrac: l'on conseille un maximum de 24 mois au-delà des 12 mois d'affinage prévus.
Culatello sous vide: l'on conseille un maximum de 6 mois à partir de la date de conditionnement.

MODALITES DE CONSERVATION

Culatello sous vide: conserver à une température entre 0 et +4 °C
La permanence prolongée dans des locaux très humides et /ou à une chaleur (> 85% U.R. et +24 °C) peut provoquer l'altération organoleptique du produit.

POIDS MOYEN

Le poids d'un demi culatello est de 1,8/2,5 kg.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1193KJ/286Kcal
Matière grasse	18,0 gr.
dont acides gras saturés	6,7 gr.
Glucides	0 gr.
dont sucres	0 gr.
Protéine	31,0 gr.
Sel	4,8 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 18 x 18 x 15
Mesures de carton: cm 36 x 51 x 21 (h)
N. pièces par carton: 8
Composition de la palette: n. 4 cartons par couche, n. 6 couches
Dimensions maximales avec des palettes: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

