

## (Utgått) Culatello 70 g



Spekematspesialitet fra Nord-Italia med lang historie. Skinken er laget fra det beste stykket på låret, krydret, speket og modnet.

Culatello har sin historie tilbake til 1500-tallet og blir regnet for å være Italias mest eksklusive skinke. Det er muskelen på den øvre delen av skinken som benyttes, noe som også er den møreste delen. Kjøttet masseres inn med salt og krydder før det pakkes inn i griseblæren og henges opp til modning. Denne skinken har en områdebeskyttet klassifikasjon og produseres kun i Bassa Verdiana området i Parmaprovensen. Det spesielle klimaet rundt Po elven som gir kalde og rå vintre, og varme og fuktige somre er viktig for utviklingen av smaken. En gjennomsnitts Culatello veier rundt 5 kilo før konservering og har halvert vekten etter modning i ca. ett år. Disse skivene er løvtynt skåret og pakket for hånd.

Varenr.	501212-fpak
EPD nr.	1989045
Antall i Dpak	10

Denne skinken produseres med kjærlighet og omtanke igjennom hele prosessen og bør nytes naturell eller med brød og en god olivenolje. Den er perfekt til forrett eller andre småretter.

pakket i beskyttende atmosfære. til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 148g.

Culatello har en myk og smidig kjøttkonsistens som ligner på parmaskinke, men er noe tørrere. Smaken er robust, litt søtlig og delikat, fargen er jevnt rødlig og marmorert med det delikate hvite spekket. Den har en karakteristisk pærelignende form.