

CULATELLO DI ZIBELLO DOP



CODICE	78400
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	4 kg circa

Prelibato salume emiliano DOP dalle origini antiche, insaccato in vescica

DESCRIZIONE	Salume emiliano, prodotto esclusivamente nei mesi invernali, ricavato dalla parte interna della coscia di suini selezionati e stagionato in vescica almeno 12 mesi
ASPETTO	Dalla caratteristica forma a "pera", insaccato in vescica e imbrigliato in giri di spago tali da formare una rete, al taglio ha un colore rosso uniforme, con il grasso compreso tra i diversi fasci muscolari di colore bianco o leggermente rosato
SAPORE	Dolce e delicato con profumo di nocciola e di cantina
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Crocedelizia - Soragna (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto questo Culatello, rigorosamente lavorato a mano e senza additivi o conservanti, perchè con il profumo e l'eleganza di ogni fetta vogliamo raccontarvi la bravura di Ernestino che prepara e cura ogni singolo pezzo ripetendo i gesti antichi
CURIOSITÀ	Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Culatello di Zibello sono situati in Lombardia ed Emilia Romagna, mentre la zona di elaborazione comprende i comuni di Polesine, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale affettato sottile e mangiato al naturale ma può essere gustato anche come aperitivo su un crostino di pane rustico con un riccio di burro, oppure con un formaggio fresco come lo squacquerone. Irresistibile con lo gnocco fritto (o torta frita). Per una corretta conservazione consigliamo di ricoprire con la pellicola il pezzo e riporlo in frigorifero. Se non si usa il culatello intero, consigliamo di tagliarlo a metà così da utilizzarne un pezzo per volta