

Gedroogde ham • Jambon séché

Italiaanse ham • Jambon italien



2 x ± 2,2 kg



CULATTA

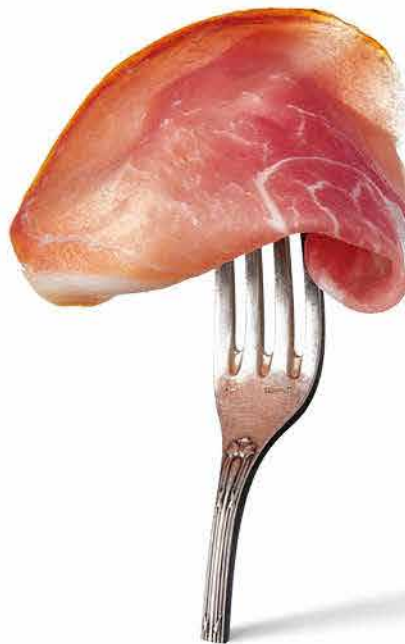
12 maand • 12 mois

ONTDEK

De culatta wordt gemaakt van de achterpoot van het varken zoals de Culatello, maar het belangrijkste verschil met die laatste is dat het zwoerd bij de culatta behouden blijft. Tijdens de verwerking wordt het vlees gekruid met zout en natuurlijke aroma's, gemasseerd en gedurende minstens 12 maanden tussen de heuvels van Tizzano Val Parma te drogen gelegd.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

La culatta est produite à partir de la patte arrière du porc comme le Culatello, mais la différence principale avec ce dernier est que la couenne est conservée. Au cours de la transformation, la viande est assaisonnée avec du sel et d'arômes naturels, massée et laissée à sécher entre les collines de Tizzano Val Parma pendant au moins 12 mois.

INFO

Pas d'allergènes

802020



scan me

