



Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte" di Stilo Antonio

-Scheda Tecnica: Culatello d'Aspromonte nero di Calabria

Carne utilizzata e provenienza: carni suine di nero di Calabria da allevamento proprio.

Ingredienti: carne suina, pepe nero, salvia, alloro, fiori di acacia, fiori di sambuco, timo, sale,

Fasi di lavorazione: il culatello d'Aspromonte si ottiene dalla coscia del suino, esattamente dalla parte muscolosa tra il fiocco ed il gambetto. La coscia, una volta liberata dalla cotenna, dall'osso e sgrassata, viene sezionata per ricavarne, appunto, la parte destinata alla produzione del culatello. Segue la salagione insieme alle erbe aromatiche, durante la salagione viene massaggiato ogni giorno. insaccato in vescica viene legato e messo a stagionare per un minimo di 12 mesi.



Presentazione: forma tondeggiante.

Pezatura: da circa Kg 3/5

Modalità vendita: da vendere a peso.

Confezionamento: sottovuoto in busta singola a vista.

Etichettatura: esterna alla busta, riportante logo aziendale, n° CEE dello stabilimento, luogo produzione, ingredienti, lotto di produzione, data preferibile di consumo.

Conservazione: +3°/8° C.

Caratteristiche organolettiche: Carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. Colore al taglio uniforme rosso inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio: la conservazione deve avvenire a temperatura di +3°/8° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

Valori nutrizionali

Culatello d'Aspromonte Nero di Calabria (100 g)	
Energia	1347kJ 324kcal
Grassi di cui grassi saturi di cui grassi monoinsaturi	11.5 g 4.1 g 4.4 g
Carboidrati di cui zuccheri	0.8 g 0.1 g
Proteine	29.2 g
Sale	5.223 g

Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte"

Viale Italia - Canolo - RC

Tel 328 8838909 - 0964.385905

P I 01180910802

Pec saporiantichiaspromonte@pec.it

stilo.a.salumificio@tiscali.it