



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CULATELLO DI ZIBELLO DOP	Data em.	20/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	02

LAVORAZIONE

È ricavato dalle cosce di suini pesanti nati e allevati in Italia nei territori dell'Emilia Romagna e Bassa Lombardia. Dopo un'accurata fase di disosso e rifilatura il culatello viene salato, massaggiato e posto a riposo; viene poi avvolto in vescica naturale di suino, legato e dopo una breve fase di sgocciolatura e asciugatura inizia il periodo di stagionatura in umide cantine per un periodo di almeno 10 mesi. Ogni fase della lavorazione è eseguita a mano ed avviene nel rispetto del Disciplinare di Produzione emanato dal Consorzio di Tutela del Culatello. A fine stagionatura il culatello si presenta con la caratteristica forma a pera. Viene prodotto in una zona ben definita della Bassa Parmense che comprende 7 comuni a ridosso del Fiume Po, definita appunto zona tipica di produzione del Culatello di Zibello.

CATEGORIA DI PRODOTTO

Salume insaccato stagionato ottenuto dalla parte anatomica posteriore della coscia di suino.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, pepe. Coadiuvante tecnologico: vescica di suino.

PROVENIENZA DELLA CARNE

Italia.

PESO MEDIO CULATELLO

Intero in corda: Kg 3,5/5.

STAGIONATURA

Minimo 18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al taglio si presenta di colore graduale dal rosa al rosso rubino con una caratteristica noce di grasso, profumo gradevole e persistente, sapore dolce e delicato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Aw<0,91
NaCl%<5,2

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

DESTINAZIONE D'USO

Nessuna limitazione d'uso, il prodotto è adatto ad ogni categoria di consumatori
Non contiene glutine né derivati del latte e non si evidenziano fattori potenziali d'allergia

TMC

Culatello sfuso: consigliati massimo 24 mesi oltre i 12 mesi di stagionatura previsti.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Culatello sfuso: conservare in luogo fresco a temperatura di 12-15 °C.

La sosta prolungata in ambienti ad elevata umidità e/o calore (> 85% U.R. e +24 °C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1193KJ/286Kcal
Grassi	18,0 gr.
di cui acidi grassi saturi	6,7 gr.
Carboidrati	0 gr.
di cui zuccheri	0 gr.
Proteine	31,0 gr.
Sale	4,8 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 18 x 18 x 30

Misure cartone: cm 36 x 51 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 4

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

