

Senza Glutine
Sans Gluten / Gluten Free



Gran Culatta di Montagna

*Nello scoprire il nostro paesaggio gastronomico locale,
ricco di specialità, abbiamo selezionato per Voi
un salume prodotto da un'azienda familiare,
che oggi come allora, lo propone nel rispetto
della tradizione.*

Dalla coscia del maiale, quella da cui si ottiene il Prosciutto di Parma dop, con un taglio magistrale di carne, si ricava la culatta.

Rifilata e tolta del gambo e osso, la culatta la si riconosce per la forma tondeggiante, quasi a richiamare il "mandolino".

Dal peso di circa 6 kg, è ricoperta e protetta da un grasso di cotenna, un grasso "buono" che le conferisce la morbidezza, la dolcezza, i profumi. Massaggiata perché assorba il sale, la culatta viene lasciata stagionare per oltre un anno dove il clima asciutto e mite sapranno regalarci qualcosa di straordinario, morbida come il prosciutto, dolce e pastosa.



No OGM



Gran Culatta di Montagna

Cosa acquistate

Prodotto della tradizione "norcina", oggi come allora Parma Noble Food Vi propone la culatta con cotenna. E' un salume ricavato dalla parte più pregiata della coscia del prosciutto di parma, senza gambo e senza osso. Opportunamente sezionata per assumere una forma tondeggiante quasi a "mandolino", viene lasciata stagionare con la cotenna come il prosciutto di parma, in una concia di spezie naturali. Il risultato è sorprendente, un prodotto unico con un gusto eccezionale; dal peso di circa 6 kg, stagionato 12 mesi, la culatta è pronta per essere affettata.

Profilo del prodotto

La qualità si vede da alcune caratteristiche principali: dal peso del salume stagionato che deve essere attorno ai 6 kg come prevede la tradizione; dallo spessore di grasso di copertura di almeno 2 cm, da una leggera inframezzatura di grasso all'interno del salume che ne conferisce dolcezza e morbidezza. Dal profumo e dalla digeribilità propri di questa specialità.

Cosa mangiate

La culatta ci offre una quantità ed un equilibrio di colesterolo tale per cui lo rende un salume adatto ad un'alimentazione sana, dietetica e sportiva. I livelli di colesterolo sono appena dell'ordine di 70 mg per 100 grammi di prodotto. Questo salume possiede anche elevati contenuti di vitamine; infatti solo 100 grammi di prodotto coprono l'intero fabbisogno di vitamina B1, 1/3 di quello di vitamina B6 ed il 30% di vitamina PP. Quindi una vera concentrazione di energia.

In cucina

La culatta si affetta come il prosciutto. Dal sapore marcato e gustoso, si abbina al melone, al fico, con riccioli di burro: come copertura di un filetto di manzo alla senape sfumato con vino bianco, o semplicemente in un panino da sola. Con quasi tutte le verdure estive crude, sublime con il parmigiano reggiano e un filo di aceto balsamico di Modena selezionati da Parma Noble Food.

Una volta aperto

La culatta si presenta pronta per il consumo. Se si vuole continuare la stagionatura per ottenere un prodotto più asciutto e più maturo, consigliamo di conservarla in luoghi freschi ed umidi, magari appesa in cantina. Dopo il suo taglio, si suggerisce la conservazione in frigorifero dopo averla avvolta in un canovaccio di cotone.



Gran Culatta di Montagna
12 mesi
busta termoretraibile



Gran Culatta di Montagna
12 mesi
1/2 busta termoretraibile

NO ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) - AUCUN ORGANISME GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ (OGM) - NO GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (OGM)