



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECHNISCHE PRODUKTKARTE CULATTA DI PROSCIUTTO IN ZWEI HÄLFTEN	Ausstellungsdatum	03.12.2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

INHALTSSTOFFE

Schweinefleisch, Salz, Gewürze und Kräuter. Antioxidanz: (E301) Natriumascorbat. Konservierungsstoff: (E252) Kaliumnitrit.

ROHSTOFF

Zur Herstellung des Culatta wird die frische Schweinekeule zerlegt (der gleiche Teil, der auch für den Culatello verwendet wird), wobei der Schwarten- und Fettteil vollständig beibehalten wird. Er wird – bereits gesäubert – in Stahlrahmen auf entsprechend gekühlten LKW (am Herzen gemessene Ankunftstemperatur zwischen -2° C und +4° C) von Schlachtern geliefert, deren Seriosität und Produktqualität wir überprüft haben. Für den Culatta werden nur Schweinekeulen verwendet, die auch für die Herstellung des Prosciutto di Parma geeignet sind.

GEWICHTSVERLUST

Nach Abschluss der Salzungsarbeiten variiert der Gewichtsverlust zwischen 3,1% und 3,5%. Am Ende der kalten Phase schwankt er zwischen 16% und 20%. Zum Zeitpunkt der 2. Schmalzung (ca. 8 Monate) beträgt der durchschnittliche Gewichtsverlust des Culatta 32%. Das verzehrfertige Produkt (mindestens 10 Monate) hat insgesamt 36-37% seines Gewichts verloren.

AUFBEWAHRUNG

Das Produkt ist an einem kühlen und trockenen Ort aufzubewahren.

VERPACKUNG

Lose

ORGANOLEPTISCHES AUSSEHEN

Beim Anschnitt weist das Produkt eine rosa Farbe auf, die zum Hellrot tendiert. Sie ist gleichmäßig und durchscheinend. Das Aroma ist delikates, weich und mild am Gaumen.

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSE

des gereiften Culatta nach dem 12. Monat:
Koagulasepositive Staphylokokken KbE/g <10
Listeria monocytogenes in 25g nicht vorhanden
Listeria spp in 25 g nicht vorhanden
Salmonella in 25 g nicht vorhanden

Enthält KEINE Allergene im Sinne der Anlage 3 zur Richtlinie 89/2003/EG.

Enthält KEIN Gluten.

Enthält KEINE GMO.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1611 KJ/389Kcal
Fette	32,57 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	11,86 gr.
Kohlenhydrate	< 0,50 gr.
davon Zucker	< 0,10 gr.
Proteine	23,84 gr.
Salz	3,62 gr.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Größe kg 2,5/2,7

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 18 x 18 x 17

Kartonmaße: cm 51 x 36 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 6

Palettenzusammensetzung: n. 4 Kartons pro Schicht, n. 6 Schichten

Gesamtabmessungen mit Paletten: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

