



Orlandini & C. S.r.l.
Via Bocchialini, 14 -43013- LANGHIRANO (PR)
Tel 0521-857168 e-mail: info@salumificio-orlandini.com
C.F. – Iscr. Reg. I. Parma n. 02431060348
P.I.: IT 02431060348 – R.E.A. n. PR- 237609
Capitale Sociale € 10.000,00 i.v.



Langhirano, 24/03/2023

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO **(Culatta stagionata estera)**

INFORMAZIONI COMMERCIALI

Tipo di prodotto: CULATTA DI PROSCIUTTO CON
COTENNA
Peso medio: 3,5 – 5,5 Kg intero; 3,0 – 4,5 Kg
sottovuoto
Tipo di confezionamento: CARTONI O CARTONBOX

ETICHETTATURA

Validità del prodotto: Non determinabile per prodotto intero
T.M.C. 180 gg.
dalla data di confezionamento
per prodotto sv
Modalità di consegna: +15°/+18°C per intero;
+12°C per prodotto sv
Ingredienti: Carne di suino, sale
Origine materia prima: UE

PROCESSO PRODUTTIVO

La culatta di prosciutto stagionata è ottenuta dalla lavorazione di carne di maiale proveniente dalla regione anatomica della culatta della coscia del maiale. Le fasi della lavorazione sono composte da: rifilatura e insaccatura in rete, salatura, dissalatura, pre-riposo, riposo, lavaggio, asciugatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La culatta stagionata si presenta di colore rosso intenso, profumo delicato e sapore dolce.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Valore energetico	Kj 1090/ Kcal 261
Grassi	g 16,91
Acidi grassi saturi	g 5,84
Carboidrati	< g 0,50
di cui zuccheri	< g 0,20
Proteine	g 27,25
Sale	g 4,33