

"Ritrovare i sapori della mia infanzia e conservarli
per farli assaporare a chi verrà dopo di me"



Giuberti Amerio SRL

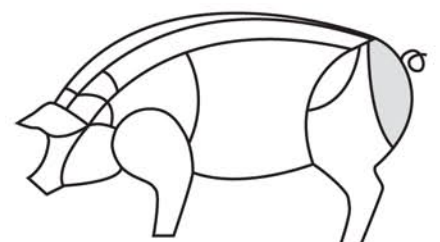


Culatta

La culatta deriva dal sezionamento delle cosce fresche destinate alla lavorazione del più noto Prosciutto di Parma Dop. Prodotto di alta salumeria (la culatta che presenta un peso medio di 6 kg circa) viene infatti prodotta utilizzando la stessa parte da cui viene ricavato anche il culatello.

Si distingue da quest'ultimo, però, poiché conserva la cotenna esterna e un piccolo ossicino nella parte anteriore denominato "anchetta". Raggiunta una stagionatura di 18/20 mesi, la fetta presenta colore rubino ed esprime un particolarissimo equilibrio di aromaticità e dolcezza.

Origine	coscia
Stagionatura	18/20 mesi
Pezzatura	6 kg circa



SALUMIFICIO GIUBERTI AMERIO srl

Collecchio (Parma) • Via Dei Notari, 8/A • Tel. 0521.806577 • Fax 0521.541843

www.giuberti.it • giuberti@giuberti.it • info@giuberti.it