

CULATELLO CON COTENNA

nostra ricetta tradizionale



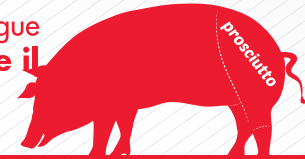
CULATELLO CON COTENNA



nostra ricetta tradizionale con soli aromi naturali

our traditional recipe | selection of italian meat | 12 months curing sweet and aromatic taste | only natural flavours

Proviene dalla parte più pregiata **della coscia**, senza gambo e senza osso, dove viene lasciata solo l'anchetta. Lavorazione artigianale simile a quella del prosciutto, con una stagionatura nelle nostre cantine per almeno 12 mesi. La materia prima proviene esclusivamente da suini nati e allevati in Italia. Si distingue per una consistenza morbida come il prosciutto, ma un gusto differente che **unisce il dolce e l'aromatico**.



IN OSSO | with bone
PEZZATURA | minimum 5,5 Kg



DISOSSATO, PELATA
pronto taglio
metà o intera

-
ready to be cut
vacuum packed



PRE AFFETTATO IN VASCHETTA
PRE FORMATA A FETTA MOSSA
(peso fisso/variabile da 80 a 150 gr.)

-
PRESLICED IN PREFORMED MAP TRAY, WAVED SLICE
(Weight fix/variable from 80g to 150g)



SENZA OGM

| ogm free



SENZA GLUTINE

| gluten free



CONTATTI

CAPANNA prosciutti | Capanna Alberto S.R.L.

43044 Collecchio (PR) - Via sala baganza, 2 - tel. +39 0521 80 54 77 - fax +39 0521 80 24 37 - www.capannaprosciutti.com - info@capannaprosciutti.com