

TECHNICAL DATA SHEET

Culatello di Zibello PDO

Producer	CroceDelizia – Ernestino Carraglia
Origin	Soragna, Province of Parma – Emilia-Romagna, Italy
Designation	Culatello di Zibello PDO
Category	Dry-cured pork product

Ingredients

Pork meat, salt, wine, pepper, garlic.

Characteristics

Culatello di Zibello PDO is made from the finest part of the pork leg, carefully trimmed by hand into its distinctive pear shape. It is hand-salted, stuffed into a natural bladder casing and hand-tied, following the traditional methods of the Parma Lowlands.

Curing

At least 12 months, in a natural cellar environment, where humidity, temperature and air circulation contribute to the product's slow maturation.

Appearance

When sliced, it has a uniform red colour with fine streaks of white or slightly pink fat. The outer shape is characteristically pear-shaped and traditionally hand-tied.

Taste and aroma

Sweet, delicate and harmonious, with intense aromas characteristic of long curing and elegant cellar notes.

Production

CroceDelizia processes the meat by hand using traditional methods of the Parma Lowlands. After the initial drying phase, the Culatello is transferred to the company's underground cellar, where it continues its slow maturation.

Storage

Keep refrigerated according to the instructions on the product packaging. Once opened, protect the cut surface appropriately and preferably consume within a short period.

Serving suggestions

Best served in very thin slices and enjoyed naturally, allowing its aroma, sweetness and texture to fully develop. Excellent with Parmigiano Reggiano, gnocco fritto, rustic bread and a good Lambrusco from Emilia.

Note: for ingredients, allergens, nutritional values, storage instructions and other mandatory information, always refer to the official label of the product supplied by the producer.

SCHEDA TECNICA

Culatello di Zibello DOP

Produttore / Producer	CroceDelizia – Ernestino Carraglia
Origine / Origin	Soragna, Provincia di Parma – Emilia-Romagna
Denominazione / Designation	Culatello di Zibello DOP
Categoria / Category	Salume crudo stagionato / Dry-cured pork product

Ingredienti

Carne di suino, sale, vino, pepe, aglio.

Caratteristiche

Il Culatello di Zibello DOP è ricavato dalla parte più pregiata della coscia del suino, rifilata a mano fino ad ottenere la caratteristica forma a pera. Viene salato manualmente, insaccato in vescica naturale e legato a mano, secondo la tradizione della Bassa Parmense.

Stagionatura

Almeno 12 mesi, in ambiente naturale di cantina, dove umidità, temperatura e ricambio d'aria contribuiscono alla lenta maturazione del prodotto.

Aspetto

Al taglio presenta un colore rosso uniforme, con sottili venature di grasso bianco o leggermente rosato. La forma esterna è caratteristicamente a pera, con legatura a rete.

Gusto e profumo

Dolce, delicato e armonico, con profumi intensi e caratteristici della lunga stagionatura, accompagnati da eleganti note di cantina.

Lavorazione

CroceDelizia lavora le carni artigianalmente e a mano, seguendo la tradizione dei norcini della Bassa Parmense. Dopo la prima fase di asciugatura, il Culatello viene trasferito nella cantina interrata dell'azienda, dove prosegue lentamente la stagionatura.

Conservazione

Conservare in frigorifero secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Una volta aperto, proteggere adeguatamente la parte tagliata e consumare preferibilmente in tempi brevi.

Come gustarlo

Ideale affettato molto sottile e servito al naturale, per apprezzarne pienamente profumo, dolcezza e consistenza. Perfetto anche con Parmigiano Reggiano, gnocco fritto, pane rustico e un buon Lambrusco dell'Emilia.

Nota: per ingredienti, allergeni, valori nutrizionali, modalità di conservazione e altre informazioni obbligatorie, fare sempre riferimento all'etichetta ufficiale del prodotto ricevuto dal produttore.