

**CULATELLO STAGIONATO 1/2**

1,8 kg

Tag: Gerijpte Rauwe Ham

Baas boven baas

Culatello Stagionato is de kern van de parmaham. Hiermee heb je superieure klasse in handen want dat is het malste stuk ham van het varken, namelijk de binnenste bil, de fiocco. De **Culatello Stagionato** is eenzijdig verrijkt met vet waardoor de juiste balans ontstaat tussen vlees en vet. Deze voortreffelijke ham is in een varkensblaas gestoken en minimaal 12 maanden aan de lucht gerijpt.

Onze **Culatello Stagionato** is nog verfijnder van smaak dan de parmaham; lichtzoet en hartig. Hij heeft een zijdeachtige, uitgesproken malse textuur en is robijnrood van kleur. **Culatello Stagionato** wordt traditioneel op oudejaarsavond gegeten met zoete meloen en Torta Fritta, een knapperig gefrituurd brood. Met zo'n exquise ham is elk feest bij voorbaat al geslaagd.

Culatello Stagionato ham wordt per 1,8 kilogram vacuümverpakt geleverd.

- Alleraardigste varkensham **Culatello Stagionato**
- Nog lekkerder dan parmaham
- 1,8 kg vacuümverpakt
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Chiapella

Weight	1,8 kg
Artikelnummer	11010063
Land	Italië
Gewicht	1,8 kg
Verpakking	1 stuk
Producent vlees en vleeswaren	Chiapella
Bewaarwijze vlees en vleeswaren	Koel

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Varkensvlees herkomst: Italië, zout, dextrose, aroma's, specerijen. Conserveermiddelen: E250, E252.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1023 kj / 245 kcal
- Eiwitten – 24.7 g
- Koolhydraten – 0 g
- Waarvan suikers – 0 g
- Vetten – 16.3 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 5.6 g
- Zout – 4 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten