



## Culatello di Zibello DOP

<b>Herkunftsland</b>	Italien
<b>Produktart</b>	Rohschinken
<b>Gewicht</b>	ca. 4 kg
<b>Tierart</b>	Schwein
<b>Reifezeit</b>	mind. 10 Monate
<b>Artikelnummer</b>	1185500202
<b>Marke</b>	Consorzio di tutela
<b>Gütesiegel</b>	Culatello di Zibello, DOP – Denominazione di Origine Protetta



Culatello di Zibello DOP ist ein wahres Meisterwerk der italienischen Feinkostkunst. Hergestellt in der Region Parma, zählt dieser edle Schinken zu den exklusivsten ganz Italiens. Der Culatello wird aus hochwertigem, zartem Schweinefleisch gefertigt und zeichnet sich durch eine Herstellung in 100% Handarbeit aus. Das einzigartige Klima der Tiefebene – mit kalten, nebligen Wintern und heißen Sommern – verleiht dem Culatello seinen unverwechselbaren und intensiven Geschmack.

Nach mindestens 10-monatiger Reifung in den feuchten, belüfteten Kellern der Region entwickelt der Schinken seine zarte Textur und aromatische Tiefe. Als Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP) garantiert Culatello di Zibello höchste Qualität und Authentizität.

Während des Reifeprozesses wird der Culatello mit einer speziellen Salz-Mischung verfeinert, die schwarzen Pfeffer, Knoblauch und Weißwein umfasst. Diese Kombination aus Zutaten intensiviert das Aroma und trägt zur einzigartigen Geschmacksstruktur bei, die den Culatello so besonders macht.

Ob in ganzen Stücken, halb oder vorgeschnitten – Culatello di Zibello DOP ist der Inbegriff von Genuss und eignet sich perfekt für besondere Anlässe. Ein edler Begleiter für Antipasti, Festessen oder als exklusives Highlight. Genießen Sie die Tradition und den unvergleichlichen Geschmack dieser italienischen Delikatesse.

Weitere Informationen zur Herstellung und unserem Partner finden Sie hier: [Antica Corte Pallavicina](#)

## Marken- & Gütesiegel

