



“



”



Culatello!

COME PREPARARE IL CULATELLO
HOW TO PREPARE CULATELLO
COMMENT PRÉPARER LE CULATELLO



1. Togliere le corde e lavare il culatello sotto acqua corrente
1. Remove the strings and wash Culatello with running water
1. Ôter la corde et laver le culatello à l'eau courante



2. Una volta ammorbidito incidere la pelle
2. Once the surface has become softer, cut the casing surface lengthwise
2. Une fois ramollie, fendre la peau sur toute la longueur





Il Culatello Aurora nasce dalla parte più nobile della coscia del suino. La sua dolcezza e la sua morbidezza sono il frutto di tecniche antiche, tramandate di generazione in generazione. In ogni fetta il Culatello Aurora racconta la storia della grande salumeria parmense; assaggiatelo e proverete di persona il risultato di secoli di ricerca dell'eccellenza.

Aurora Culatello is made from the noblest part of pork ribs. Its mildness and tenderness are the result of ancient techniques handed down through generations. Every slice of Aurora Culatello recounts the history of the grand Parmesan charcuterie; taste it and you will experience the result of centuries dedicated to the search for excellence.

Le Culatello Aurora est la partie la plus noble de la cuisse de porc. Sa douceur et son fondant sont le fruit de techniques ancestrales, transmises de générations en générations. Chaque tranche de Culatello Aurora raconte l'histoire de la tradition charcutière de Parme. Dégustez-le pour comprendre et apprécier l'importance de siècles de recherche de l'excellence.



3. Togliere la pelle e rifilare dal grasso esterno
3. Remove the casing and trim external fat
3. Retirer la peau et éliminer le gras extérieur

4. Bagnare con vino secco
4. Wet with dry wine
4. Faire tremper dans du vin sec



Qualità assoluta e lavorazione tradizionale

Absolute quality, traditional processing
Qualité absolue et traitement traditionnel

PER I CONSUMATORI PIÙ ESIGENTI, UN PRODOTTO SIMBOLO DELLA GRANDE SALUMERIA DI PARMA

Speso per descrivere il Culatello si utilizzano termini legati alla nobiltà. Il Culatello in effetti è l'élite dei salumi della tradizione parmigiana. Chi sceglie il Culatello vuole quindi il meglio, vuole un prodotto eccellente, un prodotto ad alto valore aggiunto che arriva sulla tavola di chi vuole trattarsi bene o vuole premiare un ospite con una raffinata prelibatezza. Il Culatello Aurora risponde a questa esigenza: disporre di un prodotto di eccellenza, con un elevato rapporto qualità/prezzo. Il Culatello Aurora è un prodotto unico perchè nasce dalla migliore carne nazionale che viene trattata con tecniche antiche per garantire il rispetto dei sapori tradizionali; le fette sono straordinariamente morbide e il gusto dolce ed avvolgente nasconde la struttura di un prodotto maturato per oltre un anno in cantina.

FOR THE MOST DEMANDING CONSUMERS, THE EMBLEM OF THE GREAT CHARCUTERIE FROM PARMA

When describing Culatello, very often terms relating to nobility are used. Indeed, Culatello is the top product of Parma traditional charcuterie. Those who choose Culatello wish to get the best, an excellent product, a product with a high added value that reaches the tables of consumers who want to give themselves or their guests a treat with a refined delicacy. Aurora Culatello meets the need of having an excellent product with a high quality/price ratio. Aurora Culatello is a unique product because it is made from the best Italian pork using ancient techniques to assure the respect of traditional flavours; slices are extraordinarily tender and their mild and enticing taste results from the texture of a product that matures in cellars for over one year.

POUR LES CONSOMMATEURS LES PLUS EXIGEANTS, LE PRODUIT SYMBOLE DE LA "HAUTE CHARCUTERIE" DE PARME.

On utilise souvent, pour décrire le Culatello, des termes liés à la noblesse. Le Culatello est, en effet, l'élite des charcuteries traditionnelles de Parme. On choisit le Culatello pour déguster ce qui se fait de mieux, pour avoir la garantie d'un excellent produit, un produit à haute valeur ajoutée destiné à la table de gourmets ou pour honorer un invité de marque avec un mets exquis. Le Culatello Aurora répond à ces attentes: disposer d'un produit d'excellence avec un très bon rapport qualité/prix. Le Culatello Aurora est un produit unique issu des meilleures cuisses de porcs italiens, traitées selon des techniques ancestrales pour garantir le respect des saveurs traditionnelles; les tranches sont extraordinairement fondantes et leur saveur douce et enveloppante masque la structure d'un produit affiné en cave pendant plus d'un an.

UN CAPOLAVORO DI QUALITÀ PER IL PIÙ RICERCATO TRA I GRANDI SALUMI DI PARMA

A MASTERPIECE OF QUALITY FOR THE KING OF PARMA CHARCUTERIE

UN CHEF-D'ŒUVRE DE QUALITÉ, LA PLUS RAFFINÉE DES GRANDES CHARCUTERIES DE PARME

Culatello!



CULATELLO
PRONTO TAGLIO



CULATELLO
CON COTENNA



CULATELLO
DOLCE AURORA

CULATELLO TRADIZIONALE

Codice

TEL001

Pezzi x cartone

5

Stagion. media

360 gg

Pezzatura media

3,8 Kg



Pronto taglio

Codice	Denominazione prodotto	
TEL011	Culatello tradizionale S/V intero	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
5	360 gg	3,8 Kg
Codice	Denominazione prodotto	
TEL021	Culatello tradizionale S/V Metà	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
10	360 gg	1,9 Kg

Valori nutrizionali medi X 100g di prodotto
Average nutrition facts per 100g of product
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g de produit

Valore energetico Energy value Valeur énergétique	288 KCal	Proteine Proteins Protides	32,55 g
	1.202 KJ		
Carboidrati Carbohydrates Glucides	0,40 g	Lipidi Lipids Lipides	17,36 g

CULATELLO CON COTENNA

Codice

TEL002

Pezzi x cartone

5

Stagion. media

360 gg

Pezzatura media

4,0 Kg



Pronto taglio

Codice	Denominazione prodotto	
TEL012	Culatello con cotenna Pronto Taglio S/V Intero	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
5	360 gg	3,3 Kg
Codice	Denominazione prodotto	
TEL022	Culatello con cotenna Pronto Taglio S/V Metà	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
10	360 gg	1,65 Kg
Codice	Denominazione prodotto	
TEL032	Culatello con cotenna Semipelato S/V Intero	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
5	360 gg	3,5 Kg
Codice	Denominazione prodotto	
TEL042	Culatello con cotenna Semipelato S/V Metà	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
10	360 gg	1,75 Kg

CULATELLO CON COTENNA CON ANCHETTA

Codice

TEL003

Pezzi x cartone

5

Stagion. media

360 gg

Pezzatura media

4,2 Kg



Pronto taglio

Codice	Denominazione prodotto	
TEL013	Culatello con cotenna con anchetta Pronto Taglio S/V Intero	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
5	360 gg	3,3 Kg
Codice	Denominazione prodotto	
TEL023	Culatello con cotenna con anchetta Pronto Taglio S/V Metà	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
10	360 gg	1,65 Kg
Codice	Denominazione prodotto	
TEL033	Culatello con cotenna con anchetta Semipelato S/V Intero	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
5	360 gg	3,5 Kg
Codice	Denominazione prodotto	
TEL043	Culatello con cotenna con anchetta Semipelato S/V Metà	
Pezzi x cartone	Stagion. media	Pezzatura media
10	360 gg	1,75 Kg



Salumificio Aurora S.p.A.
 Via Giuseppe Verdi, 15
 43035 Felino (Parma) Italia
Tel. 0521/831149
Fax 0521/831164
info@salumificioaurora.it
www.salumificioaurora.it

Tutti i diritti sono riservati. Dati tecnici, caratteristiche e confezionamento dei prodotti possono subire variazioni senza obbligo di preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Il Salumificio Aurora S.p.A. non può essere considerato responsabile per danni diretti o indiretti causati dalla mancanza o dall'inesattezza di informazioni riportate in questo documento.

