

Culatello , Coppa e Fiocchetto

preparazione & consumo :

in principio, si consiglia di spazzolare bene il prodotto così com'è togliendo la polvere e la muffa

incidere e togliere tutto lo spago

poi incidere la pelle dalla parte del fondo (ossia NON la punta) quindi rovesciare la pelle nella misura in cui si desidera affettare il prodotto

togliere eventualmente il grasso esterno ed eventuali impurità della carne prima di affettare

si consiglia di usare una macchina affettatrice

successivamente per conservare il prodotto rimasto, avvolgere coprendo la parte scoperta con pellicola trasparente (domopack) riavvolgere il salume nella propria carta e in una borsa di plastica chiusa (per preservare l'umidità del salume.

infine conservare in frigorifero dove si trova la verdura e la frutta.

ATTENZIONE : questi prodotti non sono da cuocere.

Buon Appetito !

Salumificio Dassetta