

SIARAN PERS

Untuk Diterbitkan Segera



Menikmati Ham Premium Khas Italia di Le Quartier

Le Quartier selalu bersemangat untuk menghadirkan pengalaman bersantap terbaik kepada para tamunya.

Dalam deretan produk daging khas Italia yang sering disajikan sebagai *antipasto* atau makanan pembuka, Culatello dikenal sebagai kasta tertinggi. Di negeri asalnya, produk ini dikenal dengan sebutan *salumi*.

Culatello berasal dari provinsi Parma serta dibuat melalui proses panjang dan cermat. Produk daging premium ini terbuat dari bagian paha belakang babi yang montok yang kemudian dipisahkan dari tulang dan lapisan luarnya secara hati-hati. Setelah bagian dalamnya dibumbui, daging bertekstur lembut tersebut menjalani proses pengawetan secara alami minimal 12 bulan sebelum dipasarkan.

Menariknya, tak sembarang babi bisa digunakan untuk Culatello. Babi yang digunakan harus spesifik dikembangbiakkan dan disembelih secara eksklusif di Lombardy dan Emilia Romagna. Proses pembuatan yang rumit dan memakan waktu tersebut yang menjadikan daging ini memiliki status eksklusif di lanskap kuliner dunia.

Sekali dikeluarkan dari bungkusnya, Culatello harus disimpan di ruangan bersuhu rendah. Lalu, bagian yang dipotong, dibungkus rapat-rapat menggunakan kain yang dibasahi dengan *white wine* lalu dilapisi dengan kertas lilin guna memberikan cita rasa anggur yang khas.

Kerap disebut sebagai *ham* Italia kelas atas, Culatello dipuja para pencinta kuliner karena teksturnya yang lembut. Tekstur lembut ini diraih karena sumber bahan utamanya, yakni

babi-babi gemuk, dikembangkan di alam terbuka Emilia Romagna dan Lombardy di mana hewan ternak tersebut tumbuh di luar lingkungan peternakan yang sempit. Hal inilah yang menjadikan Culatello sebagai salah satu khazanah kuliner Italia yang paling diidam-idamkan, menawarkan tekstur daging yang lembut, kaya rasa, dengan sedikit cita rasa anggur yang khas.

Di Le Quartier, kami berkomitmen untuk menghadirkan pengalaman makan yang penuh kesan. Daging Culatello Classico Devodier yang diterbangkan langsung dari Italia ini sangat cocok dinikmati dalam bentuk irisan tipis-tipis kemudian dipadukan dengan mentega kami yang khas. Kami juga merekomendasikan untuk menikmati daging Culatello Classico Devodier bersama minuman *red wine medium-bodied* seperti Chianti atau Sangiovese guna memaksimalkan rasanya.

Daging impor ini tersedia di Le Quartier dalam waktu yang terbatas, menambah suasana eksklusivitas dalam perjalanan kuliner Anda.

—SELESAI—

Tentang Le Quartier:

Terletak di jantung distrik Senopati di Jakarta Selatan, Le Quartier adalah sebuah restoran Eropa berkualitas tinggi yang lahir dari Prancis dengan pengaruh Italia, Belanda, Belgia, dan Spanyol yang kuat. Dibuka pada 2013, restoran ini menghadirkan ruang makan yang nyaman dengan layanan terbaik yang menggabungkan nilai-nilai hospitality, pengertian, ketulusan, kasih sayang, serta keramahtamahan. Le Quartier dikenal sebagai tempat untuk menciptakan kenangan-kenangan baru, terkoneksi dengan kawan atau keluarga melalui sajian-sajian lezat, dan terbuka bagi siapa saja untuk menjadi bagiannya.

Le Quartier

Jl. Gunawarman No.34, Jakarta Selatan

Buka setiap hari dari pukul 07:00 hingga 23:00

lequartier.co.id | WhatsApp +62 852 8196 5356

Untuk keperluan media, silakan hubungi:

Rizki Permata Sari
Director of Accounts



P R E F I N I T E
COMMUNICATIONS

M. +62 812 80031010

E. rizki@prefinite.id