



Coppa "la paesana" stagionata

Codice: 1121

DESCRIZIONE:

La coppa "paesana" stagionata è un salume magro di provenienza nazionale, dal colore rosso rubino, brillante e intenso con delicate e sottili spirali di grasso rosa perlato, prodotto con carne di maiale, solitamente dal collo, che viene salata, insaporita e stagionata per diversi mesi. Il risultato è una carne compatta, dal sapore delicato e un aroma fragrante. La sua lavorazione e la stagionatura sono identiche a quelle della coppa DOP, ciò che la differenzia è la speziatura. Il massimo della bontà si raggiunge dopo 90/100 giorni di maturazione. Questo prodotto può essere apprezzato come antipasto, ma anche come accompagnamento ai piatti principali, abbinati a del buon vino rosso.

INGREDIENTI:

Coppa di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidanti (E301), conservanti (E250, E252).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +7°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valore medio per 100g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	1265 kJ – 302 Kcal
GRASSI	21 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	8 g
CARBOIDRATI	<1 g
DI CUI ZUCCHERI	<1 g
PROTEINE	27 g
SALE	4 g