Date de création: 16 nov. 2026, 10:46:13

OSSOCOLLO COPPA STAGIONATA

CODE	80315
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Vénétie
POIDS	2 kg environ

Coppa de Trévise produite artisanalement sur les collines de Valdobbiadene

DESCRIPTION	Coppa de porcs élevés entre le Veneto, l'Emilie-Romagne et la Lombardie
APPARENCE	À la coupe, la tranche se présente d'une couleur rose intense, avec des nuances qui tendent vers le rouge et une abondante marbrure
GOÛT	Assez salé mais particulièrement caractérisé par le parfum des épices utilisées dans l'assaisonnement, comme par exemple la cannelle
AFFINAGE	Almeno 75 giorni
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Ce produit est différent car des épices et du vin sont utilisés pour l'assaisonnement, ainsi que pour le boyau utilisé pour l'ensachage, ce qui confère des arômes et des caractéristiques distincts à la charcuterie
CURIOSITÉ	Dans la province de Trévise, la coppa s'appelle Ossocol et est préparée avec un assaisonnement inconfondable qui en fait un produit absolument reconnaissable
CONSEILS D'UTILISATION	À essayer dans un classique sandwich ou sur un plateau de charcuterie. Pour un apéritif, associez-le à un Merlot

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.