

COPPA PIACENTINA DOP



CODICE	78240
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Emilia Romagna
PESO	1,7 kg circa
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Coppa DOP prodotta da Grossetti Salumi

DESCRIZIONE	Carni italiane da suini nati, allevati, macellati in Emilia Romagna e Lombardia
ASPETTO	Di forma cilindrica leggermente più sottile ad una estremità, di consistenza non elastica. Al taglio la fetta si presenta compatta e omogenea di colore rosa nelle parti magre, inframezzata di bianco rosato della marezzatura
SAPORE	Dolce e delicato con un caratteristico aroma fragrante e persistente
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
SELEZIONATO PERCHÈ	È prodotta dal muscolo cervicale del suino, taglio anatomico che si presta, grazie al suo equilibrio tra parti magre e parti grasse alle lunghe stagionature. Lavorata a mano con poco sale e una delicata miscela di aromi, il segreto della coppa Grossetti è una stagionatura lenta e rispettosa del naturale processo di asciugature delle carni. Queste attenzioni hanno il fine di ricavare gusti e profumi delicati nelle lunghe stagionature
CURIOSITÀ	Antonio, il titolare dell'azienda, è presidente del Consorzio Salumi DOP Piacentini, di cui il Salumificio Grossetti fa parte, ed è l'unico in Europa ad aver ricevuto la DOP per tre prodotti: coppa piacentina, pancetta piacentina e salame piacentino
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Per chi vuole mantenere la morbidezza di questo prodotto consigliamo di avvolgere la coppa per qualche ora in un canovaccio inumidito. Si ricordi inoltre che questo salume raggiunge l'apice nel sapore se affettato e consumato a temperatura ambiente. Ottimo l'abbinamento con la frutta soprattutto con le mele