

COPPA DI TESTA



CODICE	78260
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	5 kg circa

Tipico salume cotto toscano, per gli amanti dei sapori intensi

DESCRIZIONE	Salume realizzato con testa, lingua, cervello e cotenna provenienti da suini esclusivamente italiani e insaccato in budello di cotone
ASPETTO	Al taglio si presenta di struttura compatta, morbida, di grana grossa, con parti di colore scuro del magro alternate al bianco-rosato delle parti grasse
SAPORE	Dolce e speziato, fresco al palato
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Macelleria Marini - Ferruccia Agliana (PT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotta in modo rigorosamente artigianale dalla Macelleria Marini, che si dedica da ben quattro generazioni alla lavorazione del maiale
CURIOSITÀ	Si ottiene facendo bollire insieme la testa, la lingua, le rifilature del maiale e altre parti meno nobili del collo per circa 24 ore; a cottura ultimata si eliminano le ossa, si tagliano tutte le parti a pezzi grossolani, si aggiungono sale, pepe, rosmarino, aglio e, dopo aver mescolato l'impasto, si procede a insaccare il tutto in teli di cotone che vengono infine legati a mano e messi a freddare per circa 24 ore
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Deliziosa affettata al naturale, per gustarne appieno la morbidezza. Da provare tagliata a cubetti nella preparazione di un'insolita insalata