

OSSOCOLLO COPPA STAGIONATA



CODICE	80315
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	2 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

La tipica coppa trevigiana prodotta artigianalmente sui colli di Valdobbiadene

DESCRIZIONE	Coppa di suini nazionali
ASPETTO	Al taglio la fetta si presenta di colore rosa intenso, con sfumature che tendono al rosso e abbondante mazzatura
SAPORE	Piuttosto sapido ma particolarmente caratterizzato dal profumo delle spezie utilizzate nella concia come ad esempio la cannella
STAGIONATURA	Almeno 75 giorni
PRODUTTORE	Salumificio De Stefani - Valdobbiadene (TV)
CURIOSITÀ	Nella provincia di Treviso la coppa si chiama Ossocol e viene preparato con una concia inconfondibile che lo rende un prodotto assolutamente riconoscibile