

COPPA AL GINEPRO



CODICE	82515
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Valle d'Aosta
PESO	1,3 kg circa

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

Coppa di suino aromatizzata al ginepro, secondo la tradizione valdostana

DESCRIZIONE	Coppa di suino aromatizzata al ginepro, secondo la tradizione valdostana
ASPETTO	Di colore rosso intenso, con evidenti venature di grasso, ha una consistenza compatta e soda. Leggermente schiacciata alle estremità, richiede un'accurata rifilatura e un'attenta asportazione del grasso
SAPORE	Dolcissima, fresca e fragrante, al taglio sprigiona un'inconfondibile profumo di ginepro che si ritrova anche al palato
STAGIONATURA	Almeno 5 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Bertolin - Arnad (AO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotta in modo davvero artigianale, nel bellissimo salumificio Maison Bertolin, ad Arnad in Valle d'Aosta, nel rispetto di antiche tradizioni tramandate di generazione in generazione fin dal 1957, quando nonno Guido gestiva la macelleria di paese
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La Coppa al ginepro si accompagna benissimo su taglieri assortiti di salumi, come antipasto o come ingrediente di deliziosi panini