

## COPPA STAGIONATA DEI CASTELLI



CODICE	80116
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	2 kg circa

Coppa stagionata prodotta secondo tradizione veneta dal Salumificio Dei Castelli

**DESCRIZIONE**Coppa prodotta con carne di suini italiani e stagionata almeno 3 mesi

ASPETTO La fetta di presenta di un bel colore rosso rubino, compatta e con evidenti striature di grasso

bianco all'interno

SAPORE Dolce, ben bilanciato e con una speziatura delicata

**STAGIONATURA** Almeno 3 mesi

**PRODUTTORE** Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)

SELEZIONATO PERCHÈ I prodotti del Salumificio dei Castelli non contengono derivati del latte, glutine e glutammato

CURIOSITÀ Nel Salumificio dei Castelli, produttore dal 1998, viene data molta importanza alla

lavorazione: dopo una scelta accurata delle carni, solo fresche, avviene il sezionamento manuale, a cui segue la fase di asciugatura e di stagionatura in locali dove temperatura e

umidità vengono costantemente controllate con moderne tecnologie

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.