

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