

SCHEDA TECNICA COPPA

- **Caratteristiche:** La coppa è ricavata dalla carne che ricopre le vertebre del collo del maiale e si presenta di forma arrotondata con carne rosso vivo, percorsa da striature bianche.
- **Ingredienti:** carne di suino, sale, pepe, spezie, aglio, aromi naturali, Eurosal (destrosio, saccarosio, aromi naturali supportato da cloruro di sodio E301, nitrato di potassio E252)
- **Stagionatura:** Dopo due settimane di salatura la pancetta ha un periodo minimo di stagionatura di sessanta giorni.
-
- **Peso medio:** Variabile da 900 gr a 1,2 kg
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore ai 12 C°
- **Confezionamento:** Pezzo intero o affettata.
- **Prodotto presso:** La Fiorida srl Via Lungo Adda – Mantello (So)