

Coppa di Parma PGI ca 2 kg

Skinke laget av nakkestykket. Krydret med salt, pepper og en blanding av kanel, nellik og muskat.

Laget av muskler fra nakken. Kjøttet konserveres med en blanding av salt, pepper og krydder. Coppa skinken blir krydret via en spesiell "massasje", slik at krydderet trenger godt inn i kjøttet. Coppaen stappes inn i grisetarmer og surret. Veier ca 2 kg. Sylindrisk form med spisse ender. Tradisjonell produksjonsmetode i årtier.

Produktnummer	501060
EPD-nummer	6205371
Antall i kartong	4

* 6 2 0 5 3 7 1 *

Serveres i tynne skiver som forrett og eventuell snack. Til forrett hører det med melon, fiken og hvitt brød.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 148g.

Smaken er meget aromatisk, med innslag av krydder som kanel, nellik, muskat og pepper.