



## 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 grisearmer og surret. Veier ca 2 kg. Sylindrisk form med spisse ender. Tradisjonell produksjonsmetode i årtier.

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.

Produktnummer	501060
EPD-nummer	6205371
Antall i kartong	4



\* 6 2 0 5 3 7 1 \*