

CAV. UMBERTO BOSCHI

Coppa di Parma IGP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Coppa di Parma IGP czyli karkówka wieprzowa z certyfikacją Parma IGP, wyrabiana zgodnie z kanonami parmeńskiej sztuki rzeźniczej. Zgodnie z wymogami certyfikacji mięso do produkcji musi pochodzić w 100% z włoskich tusz wieprzowych. Coppa produkowana jest z włoskiego karczku wieprzowego o delikatnym smaku, dojrzewającego min. 60 dni, po czym wiązana ręcznie. Produkt nie zawiera glutenu i pochodnych laktozy. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Sugestie

Idealna w ramach aperitif, na deskę wędlin i na pizzę. Doskonała również podczas posiłku w towarzystwie gorących grzanek i pasztetu warzywnego. Świetnie komponuje się z dobrym białym winem, takim jak np. Pinot Grigio.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	delikatny i doprawiony
Wygląd:	kształt cylindryczny
Składniki:	mięso wieprzowe (kraj pochodzenia: Włochy), sól, dekstroza, aromaty naturalne, konserwanty: azotan potasu, azotyn sodu.
Masa netto:	od 1,7 do 2 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia mięsa: Włochy

Wyprodukowano we: Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1376 kJ / 332 kcal

Tłuszcze: 27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12 g

Węglowodany: 0,7 g, w tym cukry 0 g

Białka: 22 g

Sól: 4,9 g

Alergeny

Bez glutenu. Bez laktozy.