



## Coppa 70 g

**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. Coppaaen 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.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 145g.

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

<b>Produktnummer</b>	501015
<b>EPD-nummer</b>	603225
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 6 0 3 2 2 5 \*