

Italienska smaker sedan 1999



Coppa Stagionata



passion & kärlek till charkuterier

Salumificio Sorrentino grundades 1982 av Marino Sorrentino, charkuterist med stor kärlek till hantverket.

All'antica visdomen - att bara välja det bästa köttet och personligen följa, med otrolig passion, alla stadier av bearbetning, i hela produktionskedjan - från slakt - 1000 grisar per vecka - till smaksättning. Med datoriserad kontroll av kryddningen och absolut respekt för miljön. Kvaliteten på råvaran säkerställs genom det noga urvalet av gårdar.

De anrika Norcina-recepten som gått i arv från fäderna till sina barn, kombinerar tradition och teknik som tillsammans resulterar i företagets uppdrag: att producera högkvalitativ salami.

Hos Salumificio Sorrentino - arbetar människa och teknik tillsammans - för att ge dig glädjen av att njuta av en god bit salami!



Coppa Stagionata

ARTIKELNR: 3034

Coppa Stagionata

Coppa är en typisk charkprodukt för finsmakaren. Coppa är gjord på magert griskött. Köttet behandlas för hand och masseras med salt, stoppas i fjälster och binds upp. Coppas torkas och lagras i utrymmen med kontrollerad temperatur och fuktighet i minst 120 dagar. En mild och oförglömlig smak!

Typ: Lagrad Coppa av griskött

Karaktär: Mild, delikat

Servering: Passar utmärkt till charkbrickan

Storlek/Volym: ca 1,5 kg

Ingredienser: griskött*, salt, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, konserveringsmedel: E252, E250.

Kan innehålla spår av: **mjölk, laktos.**

* Ursprungsland: EU. Hölje ej ätbart.

Förvaras: +4°C - +8°C. Bäst före: se förpackning.



| NÄRINGSVÄRDE PER 100 G | |
|---------------------------|--------------------|
| Energi | 1299 kJ / 313 kcal |
| Fett | 24,2 g |
| - varav mättade fettsyror | 9,2 g |
| Kolhydrater | 0,6 g |
| - varav sockerarter | 0,0 g |
| Protein | 23,2 g |
| Salt | 3,1 g |

ilmolino

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se