



Degustazione



Consumare previa cottura



Al forno, in padella o scaldato lentamente nei crauti

Coppa affumicata

Carattere La coppa di suino affumicata è un prodotto tipico dell'Alto Adige. Nasce da una parte mazzata di grasso del maiale, salmistrata e poi affumicata con legno di faggio. Si indica per essere gustato saltato in padella, o meglio bollito lentamente nei crauti e patate come contorno.

Ingredienti Carne di suino, salamoia speziata (acqua, sale, destrosio, estratti di spezie, aromi, stabilizzanti: difosfati, trifosfati; antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio). Gli ingredienti possono subire minime variazioni, si veda l'etichetta.

Conservazione Conservare al fresco a max. +4 °C, non esporre ai raggi solari.

Durata del prodotto Sotto vuoto 60 giorni.

Imballo

	1/1	Porzioni
Codice	1388	1387
Pezzi / Cartone		10
Cartone / Strato		8
Strati / Bancale		96