

# Italienska smaker sedan 1999



**COPPA STAGIONATA SORRENTINO CA 1,5KG**

**SKU: 3034**



Lagrad Coppa av griskött  
ca 1,5 kg

## **PRODUKT BESKRIVNING**

### **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. Coppan 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



# Italienska smaker sedan 1999



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.

## NÄRINGSDEKLARATION 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

## 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!**

## 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

ARTIKELNO: 0104

#### Coppa Stagionata

Coppa är en typ av charkuteri som består av färdigt tillagad salami. Coppas tillagning sker genom att man använder sig av rått kött, som sedan behandlas för hand och matas ut med salt, stoppas i färdigt och tvättat opp. Coppas tillagning sker i kylskåp med kontrollerad temperatur och karygges i minst 220 dagar. Den mild och lagrig smaken.

Typ: 100% Coppas av griskött

Karakter: 90% vattenhalt

Serveing: Färdig användningscharkuterier

Sortie/höjden: ca 1,2 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.

NÄRINGSDEKLARATION 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



molino

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 31 21 27 77 - [info@ilmolino.se](mailto:info@ilmolino.se) - [ilmolino.se](http://ilmolino.se)

molino



WWW.ILMOLINO.SE