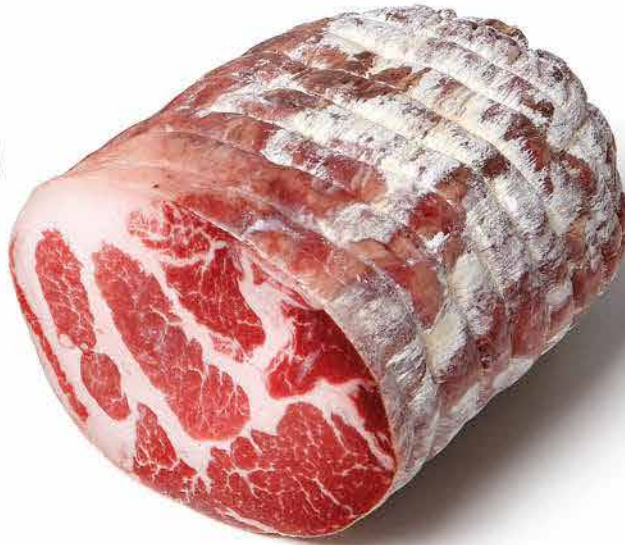




± 600 g



# COPPA

## ONTDEK

Voor de productie van de coppa gebruikt Menatti, volgens de traditie, de spieren van de varkensnek. De coppa wordt ingewreven met een mengsel van zout, peper, kaneel, kruidnagel en nootmuskaat. Na het zouten wordt de coppa enkele maanden gerijpt. Deze Italiaanse coppa heeft een helderrode kleur, met een zoet aroma en een delicate smaak die sterker wordt naarmate de coppa rijpt.

## INFO

Geen allergenen



## DÉCOUVREZ

Traditionnellement, Menatti utilise les muscles du cou du porc pour produire la coppa.

La coppa est recouverte d'un mélange de sel, poivre, cannelle, clous de girofle et noix de muscade. Après le salage, la coppa est maturée pendant plusieurs mois.

Cette coppa italienne relève une belle couleur rouge vif, avec un arôme doux et une saveur délicate qui se renforce avec la maturation de la coppa.

## INFO

Pas d'allergènes

899000



scan me

