



PANCETTA COPPATA

ONTDEK

Deze Italiaanse specialiteit wordt geproduceerd door de verwerking van vetarme, drooggezouten varkensbuik. Dit spek wordt gewikkeld rond een coppa, vervolgens vastgebonden en uiteindelijk gedroogd. De fijngesneden plakjes zijn compact, mager en hebben een licht gekruide smaak.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

Cette spécialité italienne est fabriquée à base de poitrine de porc faible en gras et salée à sec. Ce lard est ensuite enroulé autour d'une coppa, puis attaché et séché. Les fines tranches sont compactes, maigres et ont une saveur légèrement épicée.

INFO

Pas d'allergènes

998610



scan me

