



LA COPPA TRADIZIONALE

**"NON MANGIARE COPPE E SALAMI
SE NON SONO DI BIGNAMI"**

La **regina dei salumi**, è da sempre considerata uno dei tagli più nobili del suino pesante, tanto che nei decenni passati, quando i contadini uccidevano il maiale, le due coppe spesso venivano regalate a persone importanti, quali dottori o i nobili proprietari dei terreni lavorati dagli stessi contadini.

Per questo tradizionale salume, **salamo a mano con lavorazione a secco**, solo coppe di suino pesante provenienti da allevamenti e macelli nazionali.

Insaccate in pelli naturali di sugna di suino, stagionano per tre mesi in locali climatizzati e successivamente spostate in cantine naturali, dove rimangono per completare la stagionatura **fino alla vendita, otto mesi dopo la salatura**.

SCHEDA PRODOTTO

Pezzatura: 1,7/2,2 kg.

Stagionatura: 8/10 mesi

Larghezza: circa 30 cm

Vendita: pezzo intero o metà sottovuoto

Conservazione sottovuoto: 4 mesi

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

Energia	1654 KJ - 398 Kcal
Grassi	30,87 g
di cui acidi grassi saturi	13,27 g
Carboidrati	0,04 g
di cui zuccheri	< 0,10 g
Proteine	8,24 g
Sale	3,25 g