

Coppa



INGRÉDIENTS :

Echine de porc (France), sel, sel nitrité, dextrose, saccharose, arômes naturels, conservateurs E252, épices antioxygène E303

CONDITIONNEMENT :

Disponible en entier, à la coupe, en morceau sous-vide ou en barquette de 15 tranches

PRIX MAGASIN :

- en entier : 22,95 €/kg
- en tranche : 26,35 €/kg
- en morceau sous-vide : 22,95 €/kg
- en barquette : 27,70 €/kg

Recette maison : fabrication française

OGM & ALLERGÈNES :

Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'OGM. Il n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003..
Pas d'allergène particulier

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

En entier : à conserver dans un lieu sec et aéré entre 12° et 16°c

En tranche, en morceau sous-vide ou en barquette : à conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de
dégustation



En entrée : tranchée finement, la Coppa accompagnera idéalement une salade de méli-mélo de tomates cerises, de fêta, de câpres, de parmesan et de pain grillé à d'huile d'olive.

Sur le pouce ou pour un pique-nique convivial : elle convient parfaitement dans un sandwich de pain de mie composé également de moutarde, de tomates et de ricotta.

En hiver : la Coppa est parfaite pour l'accompagnement charcuterie de la raclette.