

## COPPA PIACENTINA DOP



<b>CODICE</b>	78240
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	1,7 kg circa

Coppa DOP prodotta da Salumificio Grossetti

<b>DESCRIZIONE</b>	Coppa realizzata con carni italiane da suini nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia
<b>ASPETTO</b>	Di forma cilindrica leggermente più sottile a una estremità, di consistenza non elastica. Al taglio la fetta si presenta compatta e omogenea di colore rosa nelle parti magre, inframezzata di bianco rosato della marezzatura
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato con un caratteristico aroma fragrante e persistente
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 6 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	È prodotta dal muscolo cervicale del suino, taglio anatomico che si presta, grazie al suo equilibrio tra parti magre e parti grasse alle lunghe stagionature. Lavorata a mano con poco sale e una delicata miscela di aromi, il segreto della coppa Grossetti è una stagionatura lenta e rispettosa del naturale processo di asciugature delle carni. Queste attenzioni hanno il fine di ricavare gusti e profumi delicati
<b>CURIOSITÀ</b>	Antonio, il titolare dell'azienda, è presidente del Consorzio Salumi DOP Piacentini, di cui il Salumificio Grossetti fa parte, ed è l'unico in Europa ad aver ricevuto la DOP per tre prodotti: Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Per chi vuole mantenere la morbidezza di questo prodotto consigliamo di avvolgere la coppa per qualche ora in un canovaccio inumidito. Da affettare e degustare a temperatura ambiente