



COPPA DI TESTA

La charcuterie traditionnelle romagnole pour les vrais connaisseurs et les gourmets attentifs aux saveurs antiques.

Il s'agit d'une production anormale parce qu'elle est obtenue à partir de parties pauvres mais savoureuses du porc, bouillies à 90° C pendant quelques heures, coupée à la main, abondamment et habilement assaisonnée de poivre et d'épices salées, disposée dans une toile de jute ou un boyau synthétique, et enfin refroidie.

TOILE DE JUTE

KG 8/9 Demi sous vide



SYNTHÉTIQUE

KG 8/9 Demi sous vide

