



## COPPA DI TESTA

---

Salume della tradizione romagnola per veri intenditori e buongustai attenti agli antichi sapori.

È anomalo nella produzione in quanto ottenuto da parti povere ma saporite del suino, bollite a 90° C per qualche ora, tagliate a mano, abbondantemente e sapientemente condite con pepe e sale spezie, insaccate in tela di juta o in budello sintetico, ed infine raffreddate.

**TELA DI JUTA**  
KG 8/9 Metà sottovuoto

---



**SINTETICO**  
KG 8/9 Metà sottovuoto

---

