



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. Senza polifosfati aggiunti, senza glutine, glutammato e derivati del latte.

TELA DI JUTA

KG 8/9 Metà sottovuoto



SINTETICO

KG 8/9 Metà sottovuoto

