



COPPA DI TESTA (PRESSKOPF)

Traditionelle Wurstware der Romagna für echte Kenner und Feinschmecker, die ursprüngliche Geschmacksnoten lieben.

Ein außergewöhnliches Erzeugnis, da es aus den weniger edlen, aber geschmacksstarken Teilen des Schweins hergestellt wird, die einige Stunden lang bei 90 °C gekocht, von Hand geschnitten, reichlich und gekonnt mit Pfeffer, Salz und Gewürzen gewürzt, in ein Säckchen aus Jutetuch oder einen Kunstdarm gefüllt und schließlich gekühlt werden.

JUTESACK

KG 8/9 Halbes Stück vakuumverpackt



SYNTHÉTIQUE

KG 8/9 Halbes Stück vakuumverpackt

