



COPPA DI LANGHIRANO



Coppa di Langhirano

Composizione: carne di suino, sale, spezie.

Tracciabilità: luogo e data di provenienza della carne sono riportati sull'etichetta.

Stagionatura: 90 giorni.

Pezzatura: 2/3 Kg.

Confezionamento: 12 pezzi per cartone.

La Coppa Boschi Elidio è ottenuta da carni di suino nazionale cui sono aggiunti spezie e sale, quindi insaccate e legate artigianalmente.

Nelle nostre cantine sono lasciate a maturare ed acquisire aroma e profumo per un tempo non inferiore a 90 giorni.

La nostra Coppa ha forma tipica, caratteristica, leggermente ovale; la superficie è segnata dalla legatura manuale in spago di canapa naturale.

Al taglio mostra un colore rosso vivo nella parti magre, alternate a parti grasse bianche tendenti al rosa. Il gusto è sapido, ricco, dalle note delicate e si distingue per il profumo tipico del salume lungamente stagionato.

COPPA DI LANGHIRANO



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it