

COPPA PIACENTINA DOP

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

La Coppa Piacentina DOP è un prodotto pregiato dal gusto unico che si produce esclusivamente nel territorio della provincia di Piacenza, la cui ricetta si tramanda nel tempo dall'epoca romana.

Nella produzione vengono utilizzati **i muscoli del collo di suini pesanti provenienti dalla Lombardia e dall'Emilia Romagna** per ottenere l'inconfondibile gusto che la caratterizza e un profumo delicato di carne stagionata, con un leggero aroma speziato (con evidenti note di pepe).

In una prima fase di lavorazione la coppa viene messa a contatto con **una miscela di sale e spezie accuratamente selezionate** quali pepe nero, cannella, chiodi di garofano, e noce moscata, per essere poi massaggiata e avvolta nel caratteristico involucri di suino naturale detto "pelle di sugna". Particolare cura è riservata anche alla tradizionale legatura con spago ed asciugamento in condizioni climatiche controllate per un minimo di 7 giorni fino alla comparsa della caratteristica fioritura.

La **stagionatura di almeno 6 mesi** consente di ottenere un sapore caratterizzato da una spiccata dolcezza contrapposta alla delicata sapidità.

La fetta al taglio si presenta compatta ed omogenea e le parti di grasso bianco rosato si alternano al colore rosso vivo.

100%
CARNI ITALIANE



L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.

CODICE PRODOTTO: 44174

IMBALLO: 1pz/ct

CONFEZIONAMENTO: intera legata in corda

PRODUTTORE: Pontenure Salumi Srl

PESO MINIMO: 1,5 Kg

TMC INDICATIVO: 90 giorni

CODICE EAN: 2000000

PANCETTA PIACENTINA DOP

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

La Pancetta Piacentina DOP è un prodotto pregiato dal sapore delicato che si produce nella provincia di Piacenza e deriva dal **taglio grasso del suino** ("pancettone").

Nella produzione vengono utilizzati **suini nati e allevati in Emilia Romagna e Lombardia**, territori che consentono di garantire le peculiarità di questo salume che si contraddistingue per caratteristiche organolettiche molto delicate.

Dopo la prima fase di salagione, nella quale si cosparge la carne con una miscela di sale e spezie (in primis il pepe), segue un periodo di riposo a freddo del prodotto per consentire al sale e agli aromi di distribuirsi in modo uniforme nella carne. In seguito, la carne viene massaggiata e le pancette arrotolate, legate e messe ad asciugare per 10-15 giorni.

La **stagionatura di almeno 4 mesi** consente di ottenere un sapore delicato e dolce che contribuisce, insieme alla sapidità, a rendere il prodotto molto appetitoso.

La fetta morbida, che tende a sciogliersi grazie alle parti grasse, dona al palato un piacere e gusto unico. Al taglio la fetta si presenta con l'alternarsi di strati circolari di colore rosso vivo e bianco rosato.

100%
CARNI ITALIANE



L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.

CODICE PRODOTTO: 44172

IMBALLO: 2pz/ct

CONFEZIONAMENTO: a metà sottovuoto

PRODUTTORE: Pontenure Salumi Srl

PESO MINIMO: 2 Kg

TMC: 90 giorni

CODICE EAN: 2000000