



Coppa di Langa

Descrizione:

È una delle parti migliori del maiale. Solo le coppe più magre vengono scelte e rifilate con cura. La salatura a secco è seguita da un periodo di riposo in cella durante il quale viene massaggiata sapientemente ad intervalli regolari, in modo da agevolare la penetrazione del sale. La stagiona-

tura ha inizio quando, trascorso il periodo di salatura, vengono insaccate in budello naturale e legate a mano. Il sapore inconfondibile e la particolare venatura la rendono unica e invitante, ideale per un antipasto originale.

Caratteristiche

Materia prima:	Proveniente dalla Comunità Europea.
Stagionatura	Minimo 60 giorni.
Peso prodotto finito:	Intera 2 kg circa.
Confezionamento:	Sfuso. Sottovuoto intero o metà.
Imballaggio:	In scatole di cartone contenenti nr 2 pezzi interi. Misure cartone 365 x 210 x 140.
Conservazione:	Il prodotto venduto sottovuoto dev'essere conservato ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C.
Shelf.life:	Questo prodotto non ha una vera e propria scadenza in quanto il passare del tempo ne aumenta solo la stagionatura. È tuttavia consigliabile consumarlo entro cinque mesi. Se sottovuoto 150 gg. dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, Antiossidante E301. Conservante E251,E250.
Controlli:	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema H.A.C.C.P. applicato, si garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto per ogni fase del ciclo di produzione.

