

Senza Glutine
Sans Gluten / Gluten Free



Coppa di Parma

Nelle colline Parmensi, terra di antiche tradizioni enogastronomiche, la passione nel selezionare solo carni italiane, l'utilizzo di aromi racchiusi in un segreto e il clima ideale per la stagionatura, permettono oggi al nostro amico Luca di produrre la sua coppa, quella di Parma I.G.P. per incontrare il gusto dei palati più raffinati.

*Tradizione e qualità sono le basi
della competenza e dell'esperienza
del salumificio Ferrari.*



No OGM



Coppa di Parma

Cosa acquistate

Parma Noble Food ha selezionato per Voi un salume di antica memoria e regina delle cantine: la coppa di parma igp. Dopo aver superato un attento esame nella selezione della carne, nella preparazione delle spezie, la coppa viene insaccata in un budello naturale e poi legata a mano. La lunga stagionatura conferisce così una gradevole fragranza al prodotto. Ma solo quella ritenuta idonea viene apposto il marchio IGP, proprio come quella che Vi offriamo. Intera, dal peso di circa 1,7 kg nella stagionatura medio alta (120 giorni), a renderla dolce è il clima della nostra zona; Solo la lunga tradizione famigliare ci regala un salume così pregiato.

Profilo del prodotto

Apprezzata per la sua consistenza media e per la sua colorazione, rossa nella parte magra e rosea nella parte grassa, si differenzia dagli altri salumi per il giusto grado di sapidità, per la morbidezza della fetta, per il suo equilibrio negli aromi, tutto in un profumo davvero invitante. Alla coppa di parma IGP, dalla classica forma cilindrica ed allungata, non manca proprio niente tanto da poter tranquillamente competere con il prosciutto di parma e ricordare persino il culatello.

Cosa mangiate

Consigliata anche dai nutrizionisti, la coppa di parma si distingue per una discreta quantità di grassi insaturi utile al nostro organismo e per il ridotto contenuto di sale. Le vitamine e le proteine fanno di questo salume un alimento davvero salutare.

In cucina

La coppa di parma viene consumata generalmente come aperitivo o antipasto, in abbinamento a vini bianchi doc dei colli parmensi. Prima di procedere al taglio è opportuno eliminare la pellicola esterna; una buona fetta sottile sprigiona quell'aroma delicato quasi dolce.

Una volta aperto

Consigliamo di conservare la coppa di parma intera appesa in cantina a temperatura fra 10-16 gradi. Al momento del suo taglio per gustarla è necessario riporla poi in frigorifero dopo averla avvolta in un canovaccio di cotone inumidito di vino bianco per mantenere inalterate le sue proprietà.



Coppa di Parma IGP
peso 1,7/1,8 kg



Coppa di Parma IGP
busta termoretraibile



Coppa di Parma IGP 1/2
busta termoretraibile

Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP). PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI). INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP).

NO ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) - AUCUN ORGANISME GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ (OGM) - NO GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (OGM)