

Senza Glutine
Sans Gluten / Gluten Free



Coppa di Parma

Sur les collines de Parme, terre d'anciennes traditions oeno-gastronomiques, la passion de sélectionner uniquement des viandes italiennes, l'utilisation des arômes et le climat idéal pour l'affinage, permettent aujourd'hui à notre ami Luca de produire sa coppa, celle de Parme i.g.p. pour rencontrer le goût des palais les plus raffinés.

*Tradition et qualité sont le fondement
d'expertise et de l'expérience
de l'usine Ferrari.*



No OGM



Coppa di Parma

Ce que vous achetez

Parma Noble Food a sélectionné pour Vous un produit de charcuterie d'ancienne mémoire, une reine des caves: la coppa de Parme igp. Après une sélection sévère de la viande et une préparation attentionnée des épices, la coppa est mise dans un boyau naturel et puis ficelée à la main. L'affinage long lui apporte ainsi un parfum particulier. Mais seulement la Coppa qui est considérée parfaite, reçoit la marque IGP, juste comme celle que nous vous offrons. Entière, d'environ 1,7 kg à l'affinage moyen-haut (120 jours), elle est douce grâce au climat de notre zone. Seulement la longue tradition de famille nous offre un tel produit de charcuterie. Appréciée par sa consistance moyenne et pour sa couleur, rouge dans les parties maigres et rose dans les parties grasses, la Coppa se différencie des autres produits de charcuterie pour le bon degré de sapidité, pour ses tranches tendres, pour l'équilibre des arômes, le tout accompagné par un parfum vraiment envoûtant. La coppa de Parme IGP, avec sa forme classique cylindrique et allongée, ne manque de rien au point de pouvoir entrer en concurrence avec le jambon de Parme voir avec le culatello.

Ce que vous mangez

Conseillée même par les nutritionnistes, la coppa de Parme se distingue par une discrète quantité de gras insaturés utile à notre organisme et par la teneur réduite en sel. Les vitamines et les protéines font de la Coppa un aliment très sain.

En cuisine

La Coppa de Parme est consommée généralement comme apéritif ou en entrée, avec des vins blancs des collines autour de Parme. Avant de découper, il est mieux d'éliminer la pellicule externe; une bonne tranche fine a un arôme délicat et presque doux.

Une fois ouvert

Nous vous conseillons de garder la Coppa de Parme entière, pendue dans votre cave, à une température entre 10 et 16 degrés. Après l'avoir découpée, on la garde au réfrigérateur, roulée dans un torchon imbibé de vin blanc pour maintenir inchangées ses propriétés.



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



Coppa di Parma IGP
emballage retractable



Coppa di Parma IGP 1/2
emballage retractable

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP).
Certifié par l'organisme de contrôle autorisé par le MiPAA.

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