



PRODUZIONE E VENDITA PARMIGIANO REGGIANO
CARNE FRESCA, SALUMI E FORMAGGI, ENOTECA

Coppa di testa

Aspetti

Categoria

Struttura della matrice: a carne trita
cotto

Stagionatura

nessuna

Forma

cilindrica

Aspetto esteriore

nocciola, bruno
Superficie legata

Dimensioni

lunghezza dimensioni 30-40 cm, diametro dimensioni 15-40 cm

Aspetto al taglio

Grasso di colore bianco
Parte magra di colore bruno scuro – grigio
Consistenza uniforme
Struttura a grana indistinta, morbida
Spezie e aromi non evidenti

Peso unità di prodotto

medio peso 9 Kg

Uniformità del prodotto

uniformi fra loro

Presentazione al consumatore

nudo, sottovuoto



PRODUZIONE E VENDITA PARMIGIANO REGGIANO
CARNE FRESCA, SALUMI E FORMAGGI, ENOTECA

Ingredienti

Carne

spolpatura di testa
di suino

Frattaglie

lingua
di suino

Aromatizzanti

noce moscata, pepe
polvere/macinato/tritato

Additivi e coadiuvanti tecnologici

nessuno

Sale

marino dolce di Cervia

Involucro (artificiale)