



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

Coppa estiva

Aspetti

Categoria

Struttura della matrice: a pezzo anatomico intero
crudo

Stagionatura

lunga (>90 giorni)

Forma

cilindrica

Aspetto esteriore

grigio – bruno
Superficie legata

Dimensioni

lunghezza dimensioni 20 – 25 cm, diametro dimensioni 8 – 12 cm

Aspetto al taglio

Grasso di colore bianco
Parte magra di colore rosso vivo
Consistenza uniforme
Struttura a strati anatomici
Spezie e aromi non evidenti

Peso unità di prodotto

variabile peso 2-3 Kg

Uniformità del prodotto

differenti per pezzatura

Presentazione al consumatore

nudo, sottovuoto

23



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

Ingredienti

Carne

taglio intero
di suino
coppa
fresca

Aromatizzanti

cannella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, pepe
polvere/macinato/tritato

Additivi e coadiuvanti tecnologici

Ascorbato di sodio [E 301 (antiossidante)]

Nitrato di potassio E252

Zucchero

destrosio – saccarosio

Sale

marino dolce di Cervia

Involucro (naturale)

intestino cieco
di suino