



Coppa cuite aux herbes

2 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis une charcuterie cuite aux herbes, spécialité de la gamme Q+ de Pedrazzoli.
- La gamme Q+ représente la célébration du goût en termes des recettes traditionnelles, de temps d'affinage et aussi d'emballage.
- Je suis sélectionnée parmi les meilleures *coppa* de la filière de porcs lourds des élevages Pedrazzoli.
- Ma recette secrète aux herbes provient de la tradition de Mantoue.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- Je suis préparée avec la partie de muscle autour du cou du porc.
- On me fait mariner dans un mélange de sel, poivre, romarin et herbes aromatiques.
- Je suis ensuite liée à la main puis cuite lentement au four pour obtenir un bel aspect doré.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma saveur parfumée traditionnelle.
2. Car je suis pratique à consommer.
3. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - Sans dérivés du lait
 - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli
 - De la qualité de la gamme Q+

COMMENT ME DEGUSTER ?

- En tranches dans des panini
- En tranches épaisses grillées à la poêle.
- On me déguste traditionnellement avec les fameuses moutardes aux fruits de Mantoue.