



# Coppa stagionata del Ducato

2 à 2,5 kg env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis originaire de la Province de Parme, je fais partie du patrimoine gastronomique italien depuis le XIIème siècle.
- Mise à affiner dans des boyaux naturels et liée à la main, j'ai vraiment un bel aspect traditionnel.
- Je suis un incontournable des plateaux de charcuterie italiens

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour mon bel aspect traditionnel.
2. Car mon affinage de 90 jours me donne un goût subtil et équilibré.
3. Parce que je suis :
  - Sans gluten
  - Sans dérivés du lait
  - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- Je suis préparée avec la partie de muscle autour du cou du porc.
- Je suis légèrement assaisonnée avec du sel et un peu de poivre pour ne pas couvrir les arômes naturels de la viande.
- Je suis affinée 90 jours en cave.
- Je peux mesurer entre 25 et 40 cm selon la taille de l'animal.

## COMMENT ME DEGUSTER ?

- Il faut retirer ma peau pour ne pas altérer ma saveur et couper des tranches fines.
- Je me déguste avec du bon pain frais ou en fin de cuisson comme ingrédient sur une bruschetta par exemple.