



● ●
Coppa



Coppa



La coppa di Macomer è un insaccato presente nel territorio italiano con varie interpretazioni e ricette, ottenuto dalla lavorazione della porzione superiore del collo del suino nato e allevato in Italia e da una parte della spalla (questo ne giustifica il nome). La carne viene salata e massaggiata per favorire sia la penetrazione che la distribuzione uniforme del sale, poi viene insaccata in un budello naturale per la stagionatura. Nel corso della lavorazione sono aggiunte spezie ed erbe aromatiche tipiche delle diverse località di produzione del salume. In passato per la sua stagionatura si usava avvolgere la carne in una tela grezza o legarla con spago di canapa.

COPPA 1,6Kg.

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Codice prodotto | P501 |
| Codice EAN | 2481185 |
| Codice EAN cartone | 98034023680517 |
| Dimensione confezione | Base 30x10 H 10 |
| Numero pezzi per cartone | 3 |
| Dimensione cartone cm | Base 30x40 H 16 |
| Peso cartone | 5 Kg. |
| Numero cartoni per pedana | 64 |
| Numero cartoni per strato | 8 |
| Numero strati per pedana | 8 |
| Dimensione pedana cm | Base 120x80 H 140 |
| Peso pedana | 320 Kg. |