

# Coppa di Parma I.G.P. geschnitten

Coppa ist eine traditionelle italienische Spezialität und wird aus Schweinenacken hergestellt. Ähnlich wie bei rohem Schinken wird das Fleisch zunächst gepökelt und dann fünf bis sechs Monate luftgetrocknet. Anschließend reift es in mit Weißwein getränkten Tüchern weiter, damit es zart bleibt und nicht austrocknet. Coppa luftgetrockneter Schweinenacken schmeckt am besten dünn aufgeschnitten auf einer Salumi-Platte mit knusprigem Weißbrot.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Saccharose, Gewürze, Aromen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E301), Konservierungsstoffe: Nitrit, Nitrat (E250+E252)

## Inverkehrbringer

Italia Alimentari S.p.A.  
Kirchstraße 20 80999 München Deutschland