

FICHE TECHNIQUE



Capocollo entier Falorni

Coppa (charcuterie faite à partir du collet du cochon)

A la couleur rouge intense particulière, après séchage dans des locaux bien aérés prévus à cet effet, son goût et son parfum sont uniques, agréables et complexes.

Ingrédients : Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, conservanti: E252-E250.



Poids moyen 1 - 1.2kg



Sans
Gluten



Conservé
au frais



5-6 semaines de
séchage



Sans
Lactose



Porc 100%
Italien



Durée de conservation
120 jours

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

énergie 1214 kJ / 290 kcal ;

Matières grasses totales 20 g

dont acides gras saturés 8 g ;

Glucides inf. 0,5 g dont sucres inf. 0,5 ;

protéines 26 g ;

sel 4,6 g.