

"Ritrovare i sapori della mia infanzia e conservarli  
per farli assaporare a chi verrà dopo di me"



Giuberti Amerio<sup>SRL</sup>



## Coppa Parma

Si prepara utilizzando i muscoli cervicali del suino padano.

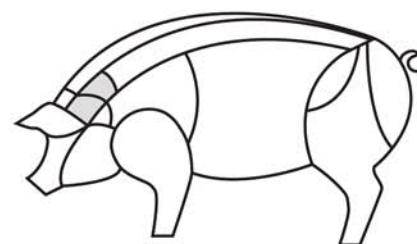
La coppa viene salata a secco manualmente (non in salamoia) quindi insaccata in vescica di maiale e legata con lo spago.

Dopo una stagionatura di alcuni mesi il sapore risulta delicato e pieno, grazie all'affinamento in cantina.

Origine	zona cervicale
---------	----------------

Stagionatura	8 mesi
--------------	--------

Pezzatura	2 kg circa
-----------	------------



**SALUMIFICIO GIUBERTI AMERIO srl**

Collecchio (Parma) • Via Dei Notari, 8/A • Tel. 0521.806577 • Fax 0521.541843

www.giuberti.it • giuberti@giuberti.it • info@giuberti.it