“SAN ZENO” Coppa Cotta nazionale
Alta Qualità

IL CICLO PRODUTTIVO

La coppa fresca proveniente da materia prima italiana, viene iniettata con salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, zuccheri, aromi naturali senza l’aggiunta di polifosfati, glutine e derivati del latte.
Gli aromi bolliti sono prodotti utilizzando vegetali e spezie intere.
Successivamente, la coppa viene massaggiata per far assorbire completamente la salamoia e ammorbidire la massa muscolare, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionarla all’interno dello stampo dedicato avvolta nello straccio per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, il prodotto viene raffreddato, tolto dagli stampi, legato e confezionato sottovuoto in Cryovac trasparente.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, la coppa cotta viene sottoposta a un ulteriore trattamento termico.

Caratteristiche della Coppa Cotta Nazionale "San Zeno"

Codice interno SCC32.

Trattasi di coppa al vapore, ricavata da materia prima nazionale – pezzatura fresca Kg. 3,50 - refilata e sgrassata del superfluo, senza aggiunta di polifosfati, derivati del latte e glutine.

La coppa cotta destampata, dopo il raffreddamento, viene successivamente cordata, confezionata e pastorizzata.

INGREDIENTI: coppa fresca nazionale, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante E 316, conservanti E 250.

PEZZATURA: Kg.3,00 intera.

IMBALLO: In cartoni da 8 pz.

CONSERVAZIONE: scadenza 90 gg., temperatura conservazione 0 + 2° C.

PERTUS Via De Gasperi 40 23887 Olgiate Molgora (LC) tel/fax +39 039 9910414 P.IVA 01773790132 info@cottipertus.com