

# Coppa di Parma

<b>Producent:</b>	Gianferarri
<b>Produktionsplats:</b>	Canossa, Reggio-Emilia
<b>Kategori:</b>	Lufttorkat
<b>Lagringstid:</b>	6 månader
<b>Vikt:</b>	2 kg



Coppa görs på fläskkarré. Man rimmar köttet med salt och en lätt örtekryddning sedan dras ett skinn på. Coppan binds för hand och lufttorkar i minst 6 månader. Resultatet blir en härligt nötig, mjäll och estetiskt marmorerad charkdetalj.



[petersmatochvin.se](http://petersmatochvin.se)