



Coppa al ginepro



Specifiche di vendita

Cod. 40

Pezzatura da ca 1,5 kg

Cod. 40SV

Confezione da ca 1,5 kg sotto vuoto

Cod. 40PSV

Confezione da ca 500 g sotto vuoto

Cod. 40AM100

Vaschetta da 90 g

La Coppa al ginepro è uno dei fiori all'occhiello della produzione Bertolin. Morbida e omogenea, dalla forma cilindrica, leggermente schiacciata alle estremità, richiede un'accurata rifilatura e un'attenta asportazione del grasso. Al taglio sprigiona l'inconfondibile profumo dolce e aromatico del ginepro, con le cui bacche viene messa a "riposare" per almeno 45 giorni e che le conferiscono un'irresistibile freschezza e fragranza. Completa la sua preparazione una stagionatura di non meno di tre mesi. Ne risulta un prodotto compatto e omogeneo, dal sapore delicato che si affina con il procedere della maturazione.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1641,1
	Kcal	395,2
Grassi	g	30,8
di cui saturi	g	10,7
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	29
Sale	g	5,625

Ingredienti

Carne di suino italiano, Sale, Ginepro (2%), Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi naturali, Piante aromatiche. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252, E250.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata.

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

La Coppa al ginepro si accompagna benissimo su taglieri assortiti di salumi, come antipasto o come ingrediente di tipici panini!



Coppa al ginepro

Vaschetta affettato



Specifiche di vendita

Cod. 40AM-100

Vaschetta da 90 g

La Coppa al ginepro è uno dei fiori all'occhiello della produzione Bertolin. Morbida e omogenea, dalla forma cilindrica, leggermente schiacciata alle estremità, richiede un'accurata rifilatura e un'attenta asportazione del grasso. Al taglio sprigiona l'inconfondibile profumo dolce e aromatico del ginepro, con le cui bacche viene messa a "riposare" per almeno 45 giorni e che le conferiscono un'irresistibile freschezza e fragranza. Completa la sua preparazione una stagionatura di non meno di cinque mesi. Ne risulta un prodotto compatto e omogeneo, dal sapore delicato che si affina con il procedere della maturazione.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1641,1
	Kcal	395,2
Grassi	g	30,8
di cui saturi	g	10,7
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	29
Sale	g	5,625

Ingredienti

Carne di suino italiano, Sale, Ginepro (2%), Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi naturali, Piante aromatiche. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252, E250.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C).

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

La Coppa al ginepro si accompagna benissimo su taglieri assortiti di salumi, come antipasto o come ingrediente di tipici panini!