



Gran Cotto di Coppa al ginepro



Specifiche di vendita

Cod. 43SV

Confezione da ca 1,5 kg sotto vuoto

Cod. 43PSV

Confezione da ca 500 g sotto vuoto

La Coppa Cotta al ginepro è uno dei fiori all'occhiello della produzione Bertolin.

Morbida ed omogenea, dalla forma cilindrica, leggermente schiacciata alle estremità, richiede un'accurata rifilatura ed un'attenta asportazione del grasso. Dopo una cottura dedicata viene raffreddata e confezionata.

Al taglio, sprigiona l'inconfondibile profumo dolce e aromatico del ginepro, bacca con la quale viene messa a riposare per almeno venti giorni, che le conferisce un'irresistibile freschezza e fragranza.

Ne risulta un prodotto compatto e omogeneo, dal sapore dolce, che si affina con il processo di cottura.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr di prodotto

Valore energetico	Kj	1116,1
	Kcal	269,7
Grassi	g	24,1
di cui saturi	g	7,2
Carboidrati	g	0,6
di cui zuccheri	g	0,6
Proteine	g	12,6
Sale	g	0,675

Ingredienti

Carne di suino, Sale, Ginepro (2%), Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi Naturali, Piante Aromatiche, Antiossidante: Ascorbato di Sodio, Conservanti: Nitrito di Sodio.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e +4°C).

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo. Dopo l'apertura avvolgere in carta di alluminio o pellicola trasparente.