



Coppa - luftgetrockneter Schweinehals vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: 104072-104072-1

Coppa

Coppa Luftgetrockneter Schinken nach Ital.Art 200gr geschnitten	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	9,60 EURO
Coppa Luftgetrockneter Schinken nach Ital.Art 300gr geschnitten	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	14,40 EURO

Grundpreis: ab 4,80 EURO/100g

ab 9,60 EURO

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

Beschreibung:

Coppa – Spezialität luftgetrockneter Schweinehals Ein unwiderstehliches Gourmet-Erlebnis ist Coppa. Diese rohe Schinkenspezialität Coppa kennt man aus bestimmten Regionen Italiens, aber auch aus Spanien oder von der Insel Korsika. Nur ausgesuchter Schweinehals in sehr guter Qualität garantiert beste Geschmacksergebnisse. In Anlehnung an die traditionelle Herstellungsweise wird das Fleisch meisterlich zubereitet, ehe es mit Steinsalz und Naturgewürzen behandelt wird. So erhält das Coppa während der langen, natürlichen Reifezeit sein feines, intensives Aroma und seine milde, zartwürzige Geschmacksnote. Dieser 3 bis 6 Monate luftgetrocknete, gereifte Schinken gehört mit zu den hochwertigsten Stücken, die die Küche dem verwöhnten Feinschmecker zu bieten hat. Coppa ist eine wahre Delikatesse, die im Anschnitt eine rosa Färbung mit Steifen von rosa-weißem Fettgewebe hat und in Gourmetrezepten sehr vielseitig verwendet wird. Feinkost Pum-Qualitätsgarantie für Coppa – luftgetrockneter Schweinehals Sie erhalten nur natürlich gereiften, luftgetrockneten Coppa. Das ausgesuchte Fleisch des aromatischen Schinkens stammt vom Schweinehals des Schwäbisch-Hällischen Landschweins. Wir garantieren Ihnen einzigartige Schinkenqualität. Das ist uns Verpflichtung als eine der zu den besten zählenden Metzgereien in Deutschland. Diesen hohen Anspruch an Qualität und Service hat uns das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ bestätigt. Verbrauchsempfehlung – Versand: Coppa wird sofort nach Zahlungseingang wie bestellt zubereitet und in speziellen Kühlboxen verpackt an Sie versendet. Zubereitung: Coppa kann sehr dünn geschnitten als Aufschnitt verwendet werden. Als Bereicherung von Vorspeisen ist er ebenso geeignet wie als Beilage zu Spargel oder als Belag für Sandwiches. Und sogar Bolognese Sauce lässt sich damit aromatisch verfeinern. Weinempfehlung: Zu sehr geschmackvollen und aromareichen Gerichten mit Coppa empfiehlt sich ein Rotwein der geschmacklich ähnliche Aromen hat, wie sie auch bei der Zubereitung (Würzung) des luftgetrockneten Schinkens verwendet werden. Wir empfehlen unseren PINOT NOIR (Spätburgunder Rotwein) trocken, Barrique PREMIUM oder unseren PINOT NOIR (Spätburgunder Rotwein) Reservé, trocken, Barrique PREMIUM.

Passend dazu



Salamipralinen / Minisalami "mediterran" vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein

Grundpreis: 1,- EURO/Stück
1,- EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (3)



Hausgemachte Maultaschen "schwäbische Art"

Grundpreis: 1,40 EURO/100g
ab 13,99 EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (16)



Merguez - französische Grillwurst

Grundpreis: 1,80 EURO/100g
ab 8,99 EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (92)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Der Mindestbestellwert beträgt 25,- EURO (inkl. MwSt.).
- Die Versandkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,90 EURO bis zu einem Bestellwert von 99,- EURO. **Bestellungen ab 99,- EURO werden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei geliefert.**

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 99,- EURO Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 99,- EURO Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands