



COPPA PIACENTINA : Le coppe della linea “i classici di Capitelli” rappresentano la massima espressione qualitativa di questo salume. Nascono nella terra d’origine della coppa e sono prodotte secondo il metodo classico. Viene utilizzata esclusivamente materia prima nazionale di pezzatura pesante. Il risultato finale è un prodotto unico con caratteristiche organolettiche che lo rendono facilmente riconoscibile. Pezzatura : Kg 1,7 - 2,3. Profumo: fragrante. Gusto: dolce. Colore: rosso vivo. Calo minimo di stagionatura: 39%. PH massimo 5,92 %. Tempo minimo di stagionatura 130 giorni.

LE PANCETTE : Le pancette de “i classici di Capitelli ” sono ottenute seguendo le tradizionali e tipiche procedure produttive dei maestri salumieri della zona. Si tratta di prodotti ottenuti dalla lavorazione di materie prime italiane rigorosamente selezionate e provenienti dalla zona dei COLLI PIACENTINI a cui conferiscono, grazie al clima particolarmente adatto a questo tipo di salume, inconfondibili caratteristiche di profumo e dolcezza.

PANCETTA ARROTOLATA : Pezzatura media di Kg 4 ca.

PANCETTA STECCATA : Pezzatura media di Kg 4,5 ca.

PANCETTA COPPATA : Pezzatura media di Kg 4 ca.