



Coppa di Parma I.G.P.

Indicazione Geografica Protetta



Autentico capolavoro di sapore e dolcezza



La **Coppa di Parma IGP Aurora** è rinomata per la sua **dolcezza** e viene preparata con cura scegliendo i **migliori tagli di carne nazionale**. È un prodotto **genuino e controllato** sotto ogni aspetto del suo ciclo produttivo. La **Coppa di Parma IGP Aurora** è ideale per dotare il banco taglio o il reparto salumi di un **prodotto capace di creare valore e fedeltà nei consumatori**. Grazie al suo **sapore tradizionale e deciso**, ma senza eccessi, **incontra il gusto di chi ama le cose di una volta**.

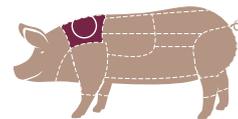
Perché scegliere Coppa di Parma I.G.P. Aurora?

- ✓ Migliori tagli di carne nazionale
- ✓ Stagionatura lenta e naturale
- ✓ Disponibile in diverse stagionature e vari formati
- ✓ Disponibile pronto al taglio



Coppa di Parma I.G.P. Aurora

Taglio: coppa



- ✓ Autentico capolavoro di sapore e dolcezza
- ✓ Più valore per il trade, più soddisfazione per i consumatori

Scopri ricette, idee in cucina e altre info sul prodotto sul nostro sito: www.salumificioaurora.it

Informazioni

Coppa stagionata intera



Coppa di Parma IGP stag.

Coppa di Parma IGP extra stag.

Coppa di Parma IGP extra stag. Riserva

Coppa di Parma IGP Gran Riserva extra stag.

Codice Prodotto	COS001	COS002	COS003	COS004
Stagionatura	60 giorni	80 giorni	100 giorni	120 giorni
Pezzatura media / Pz. per cartone	2 kg / 10	2 kg / 10	1,9 kg / 10	1,9 kg / 10

Coppa stagionata pelata pronto-taglio



Coppa di Parma IGP pelata s/v pronto taglio intera

Coppa di Parma IGP extra pelata s/v pronto taglio intera

Coppa di Parma IGP Riserva pelata s/v pronto taglio intera

Coppa di Parma IGP Gran Riserva pelata s/v pronto taglio intera

Codice Prodotto	COS011P	COS012P	COS013P	COS014P
Stagionatura media	60 giorni	80 giorni	100 giorni	120 giorni
Pezzatura media / Pz. per cartone	2 kg / 10	2 kg / 10	1,9 kg / 10	1,9 kg / 10

Coppa stagionata metà sottovuoto



Coppa di Parma IGP s/v metà

Coppa di Parma IGP extra s/v metà

Coppa di Parma IGP Riserva s/v metà

Coppa di Parma IGP Gran Riserva s/v metà

Codice Prodotto	COS021	COS022	COS023	COS024
Stagionatura media	60 giorni	80 giorni	100 giorni	120 giorni
Pezzatura media / Pz. per cartone	1 kg / 20	1 kg / 20	0,950 kg / 20	0,950 kg / 20

Il salume Aurora
è per tutti!



Senza Glutine



Senza Lattosio



www.salumificioaurora.it

Felino - Parma - Italy