



Offerta vendita sfilacci di cavallo senza glutine Padova

📍 Mappa

Coppiello Giovanni ha una lunga storia fatta di passione e ragione. Passione per il proprio lavoro. Passione per selezionare i tagli migliori di carne equina scegliendo personalmente quelli di prima scelta di puledro o di cavallo adulto. Ma la storia dell'azienda è fatta anche di ragione. Fino al 1980 struttura artigianale specializzata in carne equina di qualità, mettendo in produzione il nuovo stabilimento di Pederolo di Vigonza Padova diventa un'importante azienda industriale. Un livello di qualità dal punto di vista tecnologico di carattere europeo, organismi di ispezione certificati che controllano periodicamente la corretta applicazione della catena produttiva.

📄 Descrizione

I tagli magrissimi di prima scelta di puledro o di cavallo adulto dopo un lungo e sapiente trattamento diventano carne sfilata che viene successivamente completata manualmente. Passo obbligato per aumentarne la conservabilità è produrla in confezioni in atmosfera protettiva e la durata è di 5 mesi. Da sempre attenta alle esigenze ma soprattutto ai bisogni dei propri consumatori, l'azienda Coppiello Giovanni propone una linea di carni e salumi magre, ricche di ferro e che non presentano tracce di soia. I prodotti a marchio Coppiello sono tutti senza glutine, lattosio e derivati del latte risultando così alimenti ideali per celiaci e persone che soffrono delle più diffuse intolleranze alimentari, non a caso, a testimonianza dell'elevato livello di attenzione a cui viene sottoposto ogni singolo prodotto, vengono da sempre effettuate le dovute analisi presso dei laboratori accreditati. La ditta Coppiello punta quindi a fornire carni e salumi che possano non solo rappresentare al meglio l'eccellenza di un prodotto 100% Made in Italy, ma che siano in grado di tradursi in autentiche prelibatezze per il palato, quali i deliziosi sfilacci di cavallo Qualità Oro o la straordinaria bresaola equina con cui portare sulla tavola di tutti, i sapori e la tradizione da sempre frutto della nostra passione. L'azienda di Giovanni Coppiello ha una lunga storia fatta di passione e ragione. Passione per il proprio lavoro. Passione per selezionare i tagli migliori di carne equina scegliendo personalmente quelli di prima scelta di puledro o di cavallo adulto. È la ricerca costante della qualità e della genuinità che rende così buoni i suoi prodotti da farne innamorare coloro che li assaggiano. Ma la storia dell'azienda è fatta anche di ragione. Fino al 1980 struttura artigianale specializzata in carne equina di qualità, diventa un'importante azienda industriale con moderni e innovativi impianti di asciugamento, forni di cottura, e processi di fumicazione. Il percorso della lavorazione, dall'ingresso della materia prima alla spedizione del prodotto confezionato, si attua curando al massimo la qualità del prodotto, nel rispetto dei più severi parametri europei certificati da controlli periodici degli organismi di ispezione. Il risultato si sente nel gusto dei suoi Sfilacci, nell'intensità del sapore del suo Speck, nella bontà della sua Bresaola e della Fesa affumicata. Nel

profumo del proprio Prosciutto cotto e Rollè. Dolce e intenso, nell'originalità del Prosciutto cotto al pepe nella gustosità del Salame, Salamella e Soppressa. Coppiello Giovanni, un grande specialista in carni e salumi equini. Prodotti della passione e della ragione. Vieni a trovarci!

Contatti

COPPIELLO GIOVANNI SNC DI COPPIELLO & C.

Tel. 049725596

<http://www.coppiello.it/>

Via Barbarigo 26, Vigonza, 35010

Nessun orario indicato
