

Offerta vendita salame di cavallo glute n free - Occasione sopressa di carne eq uina alta qualità Padova

Mappa

Descrizione

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

Da sempre attenta alle esigenze ma sopratt utto ai bisogni dei propri consumatori, 'azien da COPPIELLO GIOVANNI propone una linea di carni e salumi magre, ricche di ferro e che non presentano tracce di soia. I prodotti a m archio Coppiello sono tutti senza glutine, latt osio e derivati del latte risultando così alime nti ideali per celiaci e persone che soffrono d elle più diffuse intolleranze alimentari, non a caso, a testimonianza dell'elevato livello di at tenzione a cui viene sottoposto ogni singolo prodotto, vengono da sempre effettuate le d ovute analisi presso dei laboratori accreditati . La ditta Coppiello punta quindi a fornire car ni e salumi che possano non solo rappresentare al meglio l'eccellenza di un pr odotto 100% Made in Italy, ma che siano in g rado di tradursi in autentiche prelibatezze pe r il palato, quali i deliziosi sfilacci di cavallo Q ualità Oro o la straordinaria bresaola equina con cui portare sulla tavola di tutti, i sapori e la tradizione da sempre frutto della nostra p assione. L'azienda di Giovanni Coppiello ha una lunga storia fatta di passione e ragione. Passione per il proprio lavoro. Passione per s elezionare i tagli migliori di carne equina sce gliendo personalmente quelli di prima scelta di puledro o di cavallo adulto. È la ricerca cos tante della qualità e della genuinità che rend e così buoni i suoi prodotti da farne innamor are coloro che li assaggiano. Ma la storia dell ' azienda è fatta anche di ragione. Fino al 19 80 struttura artigianale specializzata in carne equina di qualità, diventa un'importante azie nda industriale con moderni e innovativi imp ianti di asciugamento, forni di cottura, e proc essi di fumicazione. Il percorso della lavorazi one, dall'ingresso della materia prima alla sp edizione del prodotto confezionato, si attua curando al massimo la qualità del prodotto, nel rispetto dei più severi parametri europei certificati da controlli periodici degli organis mi di ispezione. Il risultato si sente nel gusto dei suoi Sfilacci, nell'intensità del sapore del suo Speck, nella bontà della sua Bresaola e d ella Fesa affumicata. Nel profumo del propri o Prosciutto cotto e Rollè. Dolce e intenso, n ell'originalità del Prosciutto cotto al pepe nel la gustosità del Salame, Salamella e Soppres sa. Coppiello Giovanni, un grande specialista in carni e salumi equini. Prodotti della passio ne e della ragione. Vieni a trovarci!

Powered by SiHappy.it © 2024

Contatti

COPPIELLO GIOVANNI SNC DI COPPIELLO & C.
Tel. 049725596
http://www.coppiello.it/

Via Barbarigo 26, Vigonza, 35010
Nessun orario indicato