



ECCELLENZE DI PUGLIA

RE DELLA VALLE

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



Prodotto simbolo della Valle d'Itria. Il capocollo, ovvero la coppa di lonza, è una carne compatta e delicata avvolta da venature marmoree di grasso bianco brillante. Lavorato ed insaccato artigianalmente in budello naturale e stagionato per un periodo minimo di 3 mesi. La fragranza delle spezie e la leggera affumicatura gli conferiscono il suo tipico sapore. Senza lattosio e derivati del latte. Non contiene glutine.

It is a symbol of the Valle d'Itria. Capocollo, or coppa, is a pork cold cut, a firm and silky meat covered by dozens of marble veins of bright white fat. Crafted and packed exclusively in natural and seasoned gut for a minimum of 3 months. The fragrance of spices and the slight smell give it its typical flavor.

Lactose-free, dairy-free and gluten-free.

Es geht um ein Produkt, das das Symbol des Itria-Tals darstellt. Das Capocollo (südtalienische Wurstsorte aus dem Schweinshals oder der Schweinshende), es besteht aus kompaktem und zartem Fleisch, das durch Dutzende ähnlich wie Marmor heller, glänzender und weißer Fettschichten eingehüllt wird. Das „Capocollo“ wird verarbeitet und von Hand in Naturdarm eingesackt. Man lässt es für mindestens 3 Monate reifen. Der Duft von Gewürzen und die milde Räucherung geben ihm seinen typischen Geschmack.

Lactosefrei und Milchproduktfrei. Es enthält kein Gluten.

Этот продукт - символ долины Итрия. Это колбасное изделие представляет собой высушенную шейно — плечевую мышцу. Капоколло имеет очень нежную текстуру, с небольшими прослойками жира. Обрабатывая и упаковывая мясо вручную, отправляют на созревание минимум на 3 месяца. Использование специй и минимальная копченность, придают колбасе свойственный только ей тонкий аромат.

Без лактозы и молочных добавок. Не содержит глюте.

RE DELLA VALLE

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



Nome prodotto:	CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA RE DELLA VALLE INTERO	CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA RE DELLA VALLE 1/2 SV
Codice prodotto:	CAP310AP	CAP311AP
Peso per unità:	Kg. 1,5 ca.	Kg. 0,75 ca.
Confezione:	Intero	Metà S/V
Pezzi per confezione:	6	12
Conservazione:	+2°C a +4°C	+2°C a +4°C
Shelf life:	90 giorni	90 giorni
Name of product:	CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA RE DELLA VALLE (Whole piece)	CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA RE DELLA VALLE (1/2 S/V)
Code:	CAP310AP	CAP311AP
Unit Weight:	Around 1,5 kg	Around 0,75 kg
Package:	Whole piece	half vacuum packed
Unit per Box:	6	12
Storage:	+2°C to +4°C	+2°C to +4°C
Shelf life:	90 days	90 days
Produktname:	CAPOCOLLO AUS MARTINA FRANCA RE DELLA VALLE	CAPOCOLLO AUS MARTINA FRANCA RE DELLA VALLE – HÄLFTE/VAKUUM
Produktcode:	CAP310AP	CAP311AP
Einheitsgewicht:	Kg. 1,5 Ca.	Kg. 0,75 ca.
Verpackung:	Völlig	HÄLFTE/VAKUUM
Verpackungsstücke:	6	12
Lagerung:	+2°C To +4°C	+2°C To +4°C
Haltbarkeit:	Bis 90 Tage	Bis 90 Tage
Наименование продукта:	CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA RE DELLA VALLE INTERO	CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA RE DELLA VALLE 1/2 SV
Код продукта:	CAP310AP	CAP311AP
Вес за единицу:	Кг 1,5	Кг 0,75
Упаковка:	цельная	половина / вакуумная упаковка
Количество в упаковке:	6	12
Условия хранения:	от +2С до +4С	от +2С до +4С
Срок хранения:	90 дней	90 дней



Industria Alimentare Apulia Srl
+39 099 5660983 | eatria.it