

SALUMI
VIGNALI
DAL 1973



SALUMI
VIGNALI
DAL 1973



COPPA DI PARMA

La regina della cantina: lavorata artigianalmente e stagionata al naturale, come vuole la tradizione.
Il suo gusto dolce e delicato è piacevolmente insaporito da una miscela segreta di spezie
che la rendono unica e inimitabile.

VIGNALI CONSIGLIA

Conservare il prodotto al fresco prima dell'affettamento.
Dopo l'affettamento, proteggere il prodotto con una pellicola trasparente e riporlo in frigorifero,
per evitarne l'ossidazione.

FORMATI DISPONIBILI

COPPA DI PARMA IGP INTERA
COPPA DI PARMA IGP TRANCIO SOTTOVUOTO
COPPA DI PARMA IGP IN VASCHETTA

SALUMI
VIGNALI
DAL 1973



COPPA NAZIONALE

Prodotta da carni esclusivamente di Origine Nazionale, lavorata artigianalmente secondo tradizione e stagionata ad naturale.

Il suo gusto delicato è piacevolmente insaporito da una equilibrata miscela di spezie accuratamente selezionate, che la rendono profumata e gradevole al palato.

VIGNALI CONSIGLIA

Conservare il prodotto al fresco prima dell'affettamento.

Dopo l'affettamento, proteggere il prodotto con una pellicola trasparente e riporlo in frigorifero, per evitarne l'ossidazione.

FORMATI DISPONIBILI

COPPA NAZIONALE INTERA

COPPA NAZIONALE TRANCIO SOTTOVUOTO

COPPA NAZIONALE IN VASCHETTA

SALUMI
VIGNALI
DAL 1973

SALUMIFICIO VIGNALI s.r.l.

Via Case Trombi, 31 - 43037, Mulazzano Ponte - Lesignano B. (PR)
P.IVA e Reg. Imprese N. 01978600342 - REA N. 200132

info@salumivignali.it www.salumivignali.it

SALUMIVIGNALI.IT