

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