





IL PIACERE DELL'ESPERIENZA

Una grande esperienza e la saggezza di stare al passo coi tempi senza perdere i saperi della tradizione, fanno del **Salumificio La Coppa** un'azienda esemplare per la produzione dei salumi tipici dell'Emilia-Romagna. **La Coppa**, infatti, è un salumificio che basa la sua attività nel rispetto dell'opera dei maestri salumieri emiliani, che hanno tramandato i segreti della propria arte di padre in figlio, fino ad arrivare ai nostri giorni.

Negli anni, lo stabilimento si è ampliato e si avvale oggi di tecnologie avanzate che assicurano una produzione di qualità, nel pieno rispetto delle più rigide norme igienico-sanitarie. Ma ciò che fa dei salumi **La Coppa** specialità che conservano tutta la fragranza e il sapore di una volta è una lavorazione che nelle fasi più delicate si svolge ancora in modo completamente artigianale.



UNA PASSIONE PER LA QUALITÀ

Nello stabilimento del **Salumificio La Coppa**, la selezione delle carni, la salagione e la stagionatura sono eseguite da personale specializzato, secondo un felice connubio di metodi tradizionali e di tecnologie all'avanguardia, per creare sapori ed aromi unici, all'altezza dei palati più esigenti.

Inoltre, rigorosi controlli in fase di lavorazione, materie prime di provenienza certificata e rispetto delle più rigide normative europee, assicurano che i prodotti **La Coppa** siano di qualità superiori e garantita.



UNA POSIZIONE PRIVILEGIATA

La posizione del **Salumificio La Coppa**, nel cuore della Val d'Arda, ha molto da dire sulla qualità della sua produzione.

Da un lato, il clima continentale umido e relativamente temperato è alla base di un ambiente naturale particolarmente adatto all'allevamento dei suini e alla lavorazione dei salumi; dall'altro, il territorio fra Parma e Piacenza è culla di una delle migliori tradizioni gastronomiche italiane in fatto di vini, formaggi e salumi. Un clima propizio e un'invidiabile cultura salumiera abbinata all'accurata selezione e lavorazione delle carni suine, garantiscono dunque, al **Salumificio La Coppa**, la perfetta riuscita e tipicità dei suoi prodotti.





LA PRODUZIONE: Tre D.O.P. all'occhiello

La **Coppa** offre una gamma di salumi completa e assortita, in formati e pezzature realizzati per incontrare ogni esigenza: coppe, pancette e salami nostrani, culatelli e fiocchetti di prima qualità, prosciutti e pancette affumicate, e ancora speck, lardo e mortadelle.

L'offerta di salumi **La Coppa** è ricca e varia ma i fiori all'occhiello di tutta la produzione sono senza dubbio i "Tre D.O.P.":

COPPA PIACENTINA D.O.P.

PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

SALAME PIACENTINO D.O.P.



COPPA PIACENTINA D.O.P. "LA COPPA"

E' una coppa dal gusto dolce e dalla fragranza inconfondibile, di colore rosso e striato di bianco-rosato.

La sua consistenza compatta è frutto di un lavoro ancora artigianale: la massaggiatura manuale, il rivestimento con diaframma parietale di suino e la legatura con spago.

Essa deve il suo profumo caratteristico e il gusto dolce e delicato al processo di salagione a secco (che consiste nel mettere a contatto con la carne miscele di sali e aromi naturali) e alle operazioni di asciugatura e stagionatura.

ARTICOLO

CODICE

- | | | |
|---|----------------------|-----------|
| 1 | Coppa PC DOP intera | 03 058 PF |
| 2 | Coppa PC DOP trancio | 07 048 ME |





COPPA PIACENTINA D.O.P.

PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

SALAME PIACENTINO D.O.P.

I tre D.O.P. piacentini possono essere immessi sul mercato solo se numerati e dotati di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dei controlli effettuati a norma di legge, allo scopo di accertarne la qualità, nonché la vera identificazione dei prodotti.



PANCETTA PIACENTINA D.O.P. "LA COPPA"

Buona parte della lavorazione della pancetta piacentina viene effettuata a mano.

Ad esempio la salagione a secco, che consiste nel ricoprire di sale e spezie il taglio adiposo del suino, già squadrato e rifilato.

Dopo la salagione, si procede alla raschiatura e all'arrotolatura, per dare alla pancetta la sua tipica forma cilindrica e prepararla per la stagionatura.

Solo dopo un minimo di quattro mesi la pancetta entrerà in commercio, con tutto il profumo ghiotto e gradevole e il sapore sapido e speziato che la caratterizzano.



ARTICOLO

CODICE

- 1 Pancetta PC DOP intera 07 152 ME
- 2 Pancetta PC DOP trancio 11 243 ME



LA CERTIFICAZIONE D.O.P.

Denominazione di origine Protetta è una certificazione di valore europeo, a protezione e valorizzazione dei prodotti tipici, che è applicata a quei prodotti per i quali tutto il processo produttivo avviene in un'area geografica delimitata. Specifici organismi di controllo, autorizzati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, ricoprono una funzione di garanzia e tutela per consumatori e produttori. Essi devono, infatti, verificare che soltanto le aziende che si attengono scrupolosamente alle norme previste per i prodotti D.O.P. e che soddisfino i parametri in ogni passaggio del processo produttivo possano avvalersi della Denominazione di Origine Protetta.

La denominazione di origine protetta Coppa Piacentina D.O.P., Salame Piacentino D.O.P. e Pancetta Piacentina D.O.P. sono riservate a prodotti di salumeria che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dai "Disciplinari di Produzione" del Consorzio Salumi Tipici Piacentini, registrati dalla Unione Europea di Bruxelles a norma del Regolamento 1151/2012 U.E. e riconosciuti con Regolamento C.E. 1263/96.

Associato
al consorzio
Salumi D.O.P.
Piacentini



Azienda certificata
per la produzione
di salame piacentino d.o.p.,
coppa piacentina d.o.p.,
pancetta piacentina d.o.p.



SALAME PIACENTINO D.O.P. "LA COPPA"

Stagionato, compatto e con un aroma davvero inconfondibile, il salame piacentino è fra i più rinomati e apprezzati della gastronomia italiana.

Al taglio si presenta rosso vivo con lenticelle di grasso dal colore perfettamente bianco, mentre il sapore è dolce e varia secondo la durata della stagionatura.

La stagionatura, infatti, è una fase assai delicata del ciclo produttivo, e avviene in ambienti con temperatura compresa tra i 15 e i 19°C, con umidità relativa del 70-90% e per un periodo non inferiore ai 45 giorni.

ARTICOLO

1 Salame PC DOP

CODICE

09 195 PF



LINEA PRAFFETTATI DOP



LINEA PRAFFETTATI DOP

ARTICOLO

CODICE

1	Salame Piacentino DOP	20 003 PR
2	Pancetta Piacentina DOP	20 002 PR
3	Coppa Piacentina DOP	20 001 PR

COPPE

ARTICOLO

CODICE

1	Coppa Riserva	11 240 PF
2	Coppa Delle Tre Rose	03 060 PF
3	Coppa Vecchia Emilia	07 151 ME
4	Coppa Valligiana	07 145 ME

COPPE



SELEZIONE GRAN NORCINO MARIO ROSSI



SELEZIONE GRAN NORCINO MARIO ROSSI

ARTICOLO	CODICE
1 Coppa Gran Selezione Mario Rossi	11 242 PF
2 Salame Gran Selezione con Lardo di Colonnata IGP Mario Rossi	09 217 PF

CULATELLI, FIOCCHETTI E LOMBI

ARTICOLO	CODICE
1 Culatello	03 061 PF
2 Culatta con Cotenna	03 076 ME
3 Fiocchetto di Prosciutto	03 063 PF
4 Fiocchetto di Prosciutto con Cotenna	03 064 ME
5 Lombello	03 064 PF

CULATELLI, FIOCCHETTI E LOMBI



PANCETTE ARROTOLATE



PANCETTE ARROTOLATE

ARTICOLO

- 1 Gran Pancetta
- 2 Pancetta Contadina con Legni
- 3 Pancetta al Pepe Nero

CODICE

- 07 168 ME
- 07 163 ME
- 07 172 ME

PANCETTE ARROTOLATE

ARTICOLO

- 4 Pancetta arrotolata senza cotenna
- 5 Pancetta arrotolata con cotenna mignon
- 6 Pancetta arrotolata con cotenna agliata
- 7 Pancetta arrotolata senza cotenna agliata
- 8 Pancetta coppata supermagra

CODICE

- 07 153 ME
- 07 156 ME
- 07 154 ME
- 07 155 ME
- 07 160 ME

PANCETTE ARROTOLATE



SALAMI



SALAMI

ARTICOLO

- ① Salame Delle Tre Rose
- ② Salame Gentile
- ③ Salame Montanaro
- ④ Salametti Mignon

CODICE

- 09 197 PF
- 11 337 ME
- 09 200 PF
- 09 191 PF

SALAMI

ARTICOLO

- ⑤ Strolghino
- ⑥ Mariola
- ⑦ Salame con Aglio
- ⑧ Salame aroma di Tartufo

CODICE

- 09 182 PF
- 09 193 PF
- 09 196 PF
- 10 225 PF

SALAMI



SALAMI



SALAMI

ARTICOLO

- 9 Salame Crespone
- 10 Salame Ungherese
- 11 Salame Milano

CODICE

- 09 203 PF
- 10 228 PF
- 09 201 PF

SALAMI

ARTICOLO

- 12 Salame Ventricina Piccante
- 13 Salame Spianata Piccante
- 14 Salamella Piccante

CODICE

- 09 202 PF
- 09 209 PF
- 09 207 PF

SALAMI



GUANCIALE E PANCETTA TESA



GUANCIALE E PANCETTA TESA

ARTICOLO

- 1 Guanciale
- 2 Pancetta Tesa

CODICE

- 05 109 PF
- 05 113 PF

LARDO E STRUTTO

ARTICOLO

- 1 Strutto 5 Kg
- 2 Strutto 1 Kg
- 3 Lardo Macinato alle Verdure
- 4 Lardo Stagionato

CODICE

- 05 117 ME
- 11 249 ME
- 11 256 PF
- 05 110 PF

LARDO E STRUTTO



BRESAOLA E LINGUA IN STAMPO



SPECK E PANCETTA AFFUMICATA



SOTTOFESA DI MANZO COTTA



BRESAOLA E LINGUA IN STAMPO

ARTICOLO

CODICE

- | | |
|---------------------------|-----------|
| ① Bresaola | 11 231 ME |
| ② Lingua Bovina in Stampo | 08 186 ME |

SPECK E PANCETTA AFFUMICATA

ARTICOLO

CODICE

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| ① Speck | 01 005 ME |
| ② Pancetta Affumicata Cruda | 05 114 ME |

SOTTOFESA DI MANZO COTTA

ARTICOLO

CODICE

- | | |
|----------------------------|-----------|
| ① Sottofesa di Manzo Cotta | 08 203 ME |
|----------------------------|-----------|

PROSCIUTTI COTTI



PROSCIUTTI COTTI

ARTICOLO

- 1 Culatta Cotta
- 2 Prosciutto Cotto Nostrano Diamante

CODICE

- 06 130 ME
- 06 132 ME



PROSCIUTTI COTTI



PROSCIUTTI COTTI

ARTICOLO

- 3 Prosciutto Cotto Zaffiro
- 4 Prosciutto Cotto Ametista
- 5 Prosciutto Cotto Topazio

CODICE

- 06 136 ME
- 06 143 ME
- 06 146 ME



SPALLE COTTE E COPPA ARROSTO



SPALLE COTTE E COPPA ARROSTO



SPALLE COTTE E COPPA ARROSTO

ARTICOLO

- 1 Spalla Cotta Nostrana
- 2 Spalla Cotta Nostrana Toast
- 3 Spalla Cotta San Secondo
- 4 Coppa Arrosto

CODICE

- 06 137 ME
- 06 139 ME
- 06 138 ME
- 03 055 PF

PORCHETTA E LONZA ARROSTO



PORCHETTA E LONZA ARROSTO

ARTICOLO

- 1 Porchetta
- 2 Lonza Arrosto

CODICE

- 08 176 ME
- 08 177 ME

MORTADELLE

ARTICOLO

- 1 Mortadella Favola
- 2 Mortadella Rustichella 6/7 Kg
- 3 Mortadella Rustichella con Pistacchio 6/7 Kg
- 4 Mortadella 2/3 Kg

CODICE

- 04 099 ME
- 04 094 ME
- 04 089 ME
- 04 095 ME

MORTADELLE



PROSCIUTTO CRUDO



PROSCIUTTO CRUDO



PROSCIUTTO CRUDO



PROSCIUTTO CRUDO

ARTICOLO

CODICE

1	Prosciutto Crudo di San Daniele DOP con Osso	03 074 ME
2	Prosciutto Crudo di Parma DOP con Osso	03 071 ME
3	Prosciutto Crudo di Parma DOP Addobbo	03 072 ME
4	Prosciutto Crudo di Parma DOP Piatto	03 073 ME
5	Prosciutto Crudo di Parma DOP 1/2	11 246 ME
6	Prosciutto Crudo di Parma DOP Testa 3 Kg	11 286 ME
7	Prosciutto Crudo Nostrano con Osso	03 069 ME
8	Prosciutto Crudo Nostrano Addobbo	03 067 ME
9	Prosciutto Crudo Nostrano Piatto	03 068 ME
10	Prosciutto Crudo Nostrano 1/2	11 242 ME
11	Prosciutto Crudo Nostrano Testa 3 Kg	03 077 ME
12	Prosciutto Crudo Montanaro con Osso	03 075 ME
13	Prosciutto Crudo Montanaro Addobbo	03 065 ME
14	Prosciutto Crudo Montanaro Piatto	03 066 ME
15	Prosciutto Crudo Montanaro 1/2	11 241 ME
16	Prosciutto Crudo Montanaro Testa 3 Kg	11 238 ME

SALAME COTTO



CICCIOLATA E CICCIOLI



TACCHINO E POLLO ALLE ERBE



SALAME COTTO

ARTICOLO

- 1 Salame Cotto
- 2 Borsotto
- 3 Mortadella di Fegato

CODICE

- 08 180 ME
- 08 171 ME
- 04 097 ME

CICCIOLATA E CICCIOLI

ARTICOLO

- 1 Cicciolata
- 2 Coppa di Testa 6/7 Kg
- 3 Coppa di Testa 3 Kg
- 4 Ciccioli 1 Kg
- 5 Ciccioli 250 Gr

CODICE

- 08 173 ME
- 08 185 ME
- 08 300 ME
- 08 175 ME
- 08 179 ME

TACCHINO E POLLO ALLE ERBE

ARTICOLO

- 1 Tacchino Arrosto
- 2 Pollo alle Erbe

CODICE

- 08 181 ME
- 08 187 ME

COTECHINI E CAPPELLO DEL PRETE



LINEA PRECOTTI



SALSICCIA



COTECHINI E CAPPELLO DEL PRETE

ARTICOLO

- 1 Cotechino 500 Gr
- 2 Cotechino 150 Gr
- 3 Cappello del Prete

CODICE

- 10 213 PF
- 10 212 PF
- 10 211 PF

LINEA PRECOTTI

ARTICOLO

- 1 Stinco Precotto
- 2 Cotechino Precotto
- 3 Zampone Precotto

CODICE

- 08 205 ME
- 10 222 PF
- 10 220 PF

SALSICCIA

ARTICOLO

- 1 Salsiccia
- 2 Salamelle
- 3 Pasta di Salsiccia

CODICE

- 10 216 PF
- 10 215 PF
- 10 225 ME



Salumificio **LA COPPA s.r.l.**

Via Emilia Ovest, 335
29017 Fiorenzuola d'Arda (Piacenza)

tel. 0523 983756

P. IVA: 00977280338

e-mail: lacoppa@lacoppa.it

www.lacoppa.it



Associato
al consorzio
Salumi D.O.P.
Piacentini



Azienda certificata
per la produzione
di salame piacentino d.o.p.,
coppa piacentina d.o.p.,
pancetta piacentina d.o.p.



IT
9 - 827/L
CE