



SALAME
piacentino

COPPA
piacentina

SALAME
piacentino

COPPA
piacentina

SALAME
piacentino

COPPA
piacentina

COPPA
piacentina

PANCETTA
piacentina





EL GUSTO POR LA EXPERIENCIA

Una gran experiencia y la sabiduría de estar al paso con los tiempos sin alejarse de la tradición hacen de la **Charcutería La Coppa** una empresa ejemplar en la producción de embutidos típicos de la región italiana Emilia Romagna. **La Coppa** es una charcutería que basa su actividad en el respeto al trabajo de los expertos charcuteros emilianos, que han transmitido los secretos de su arte de padres a hijos, hasta llegar a nuestros días.

El establecimiento se ha ido ampliando a lo largo de los años, valiéndose hoy de tecnología avanzada que permite una producción de calidad, respetando las normas higiénico-sanitarias más estrictas. Pero lo que convierte a los embutidos **La Coppa** en una especialidad que conserva toda la fragancia y sabor de un tiempo es su elaboración, que en las fases más delicadas continúa desarrollándose de forma completamente tradicional.



UNA PASIÓN POR LA CALIDAD

En la **Charcutería La Coppa** el personal especializado se encarga de la selección de las carnes, la salazón y la cura, mediante una combinación de métodos tradicionales y tecnología punta para crear sabores y aromas únicos a la altura de los paladares más exigentes.

Además, los rigurosos controles llevados a cabo en fase de elaboración, las materias primas certificadas y el respeto a las más estrictas normativas europeas, hacen que los productos "**La Coppa**" sean de una calidad superior garantizada.



UNA SITUACIÓN PRIVILEGIADA

La situación de la **Charcutería La Coppa**, en el corazón de Val d'Arda, influye en gran medida en la calidad de su producción. Por un lado, el clima continental húmedo y relativamente templado es la base de un ambiente natural adecuado para la cría de cerdos y la elaboración de embutidos. Por otra parte, el territorio entre Parma y Piacenza es la cuna de una de las mejores tradiciones gastronómicas italianas en cuanto a vinos, quesos y embutidos. Un clima propicio y una cultura charcutera envidiable, unida a una cuidadosa selección y elaboración de las carnes porcinas, garantizan a la **Charcutería La Coppa** alcanzar el éxito y singularidad de sus productos.



LA PRODUCCIÓN

La **Coppa** ofrece una gama completa y variada de embutidos, con formatos y cortes realizados para satisfacer todos los gustos.

La oferta de embutidos **La Coppa** es rica y variada, pero la joya de la corona de toda la producción son sin duda los “Tres 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”

Al cortarla, la loncha se presenta compacta y homogénea, su color es rojo vivo, entreverado con partes de grasa blanquecinas-rosadas.

Su perfume es delicado de carne madurada, con un ligero aroma de especias, en particular de pimienta.

El sabor se caracteriza por su pronunciada dulzura, contrapuesta a un delicado gustillo acompañado por el característico aroma que identifica los productos madurados.



ARTICULO

CODIGO

- | | | |
|---|----------------------|-----------|
| 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.

Tres D.O.P. piacentini deben estar numerados y están sujetos a controles para garantizar la calidad.



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

Al cortarla, la loncha se caracteriza por la típica alternancia de estratos circulares de rojo vivo y blanco rosado.

Su perfume es delicado pero no carece de agradables notas especiadas.

Al paladar, la loncha se presenta tierna con tendencia a disolverse, gracias a la presencia de las partes grasas, que determinan también su sabor delicado y marcadamente dulce, no exento de ese gustillo que hace de éste un producto particularmente apetitoso.



ARTICULO

CODIGO

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



CERTIFICACIÓN D.O.P.

Las denominaciones: **Coppa Piacentina D.O.P.**, **Salame Piacentino D.O.P.** y **Pancetta Piacentina D.O.P.** están reservadas a productos de charcutería que satisfagan las condiciones y cumplan con los requisitos establecidos por el régimen "DISCIPLINARIO DE PRODUCCIÓN" registrado por la U.E. de Bruselas con arreglo a lo dispuesto por el Reglamento (UE) n.1151/2012 y reconocido mediante Reglamento C.E. 1263/96. Los tres embutidos DOP de Piacenza son introducidos en el mercado para su consumo provistos de una marca particular, que constituye la garantía de su origen y de los controles efectuados en conformidad con lo dispuesto por la ley a fin de comprobar su calidad y verdadera identificación.

La zona de producción comprende todo el territorio de la Provincia de Piacenza.

Piacenza es la única provincia de la U.E. que posee tres embutidos DOP.

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"

En la parte magra, de color rojo brillante, es posible distinguir de modo bien distribuidos los trocitos de lardo de color blanco rosado, típicos de este salame picado grueso.

El perfume se caracteriza por un delicato aroma de carne madurada, acompañado por una ligera fragancia de especias.

Es suave al paladar pero compacto, dulce y sabroso al mismo tiempo, con un aroma delicado de producto madurado.



1

ARTICULO

1 Salame PC DOP

CODIGO

09 195 PF



LINEA PRAFFETTATI DOP



LINEA PRAFFETTATI DOP

ARTICULO

CODIGO

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

COPPE

ARTICULO

CODIGO

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

ARTICULO	CODIGO
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

ARTICULO	CODIGO
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

ARTICULO

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

CODIGO

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

PANCETTE ARROTOLATE

ARTICULO

- 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

CODIGO

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

PANCETTE ARROTOLATE



SALAMI



SALAMI

ARTICULO

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

CODIGO

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

SALAMI

ARTICULO

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

CODIGO

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

SALAMI



SALAMI



SALAMI

ARTICULO

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

CODIGO

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

SALAMI

ARTICULO

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

CODIGO

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

SALAMI



GUANCIALE E PANCETTA TESA



GUANCIALE E PANCETTA TESA

ARTICULO

- 1 Guanciale
- 2 Pancetta Tesa

CODIGO

- 05 109 PF
- 05 113 PF

LARDO E STRUTTO

ARTICULO

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

CODIGO

- 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

ARTICULO

CODIGO

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

SPECK E PANCETTA AFFUMICATA

ARTICULO

CODIGO

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

SOTTOFESA DI MANZO COTTA

ARTICULO

CODIGO

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

PROSCIUTTI COTTI



PROSCIUTTI COTTI

ARTICULO

- 1 Culatta Cotta
- 2 Prosciutto Cotto Nostrano Diamante

CODIGO

06 130 ME
06 132 ME



PROSCIUTTI COTTI



PROSCIUTTI COTTI

ARTICULO

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

CODIGO

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



SPALLE COTTE E COPPA ARROSTO



SPALLE COTTE E COPPA ARROSTO



SPALLE COTTE E COPPA ARROSTO

ARTICULO

CODIGO

1 Spalla Cotta Nostrana	06 137 ME
2 Spalla Cotta Nostrana Toast	06 139 ME
3 Spalla Cotta San Secondo	06 138 ME
4 Coppa Arrosto	03 055 PF

PORCHETTA E LONZA ARROSTO



PORCHETTA E LONZA ARROSTO

ARTICULO

CODIGO

1	Porchetta	08 176 ME
2	Lonza Arrosto	08 177 ME

MORTADELLE

ARTICULO

CODIGO

1	Mortadella Favola	04 099 ME
2	Mortadella Rustichella 6/7 Kg	04 094 ME
3	Mortadella Rustichella con Pistacchio 6/7 Kg	04 089 ME
4	Mortadella 2/3 Kg	04 095 ME

MORTADELLE



PROSCIUTTO CRUDO



PROSCIUTTO CRUDO



PROSCIUTTO CRUDO



PROSCIUTTO CRUDO

ARTICULO

CODIGO

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 CICCIOI



TACCHINO E POLLO ALLE ERBE



SALAME COTTO

ARTICULO

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

CODIGO

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

CICCIOLATA E CICCIOI

ARTICULO

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

CODIGO

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

TACCHINO E POLLO ALLE ERBE

ARTICULO

- 1 Tacchino Arrosto
- 2 Pollo alle Erbe

CODIGO

- 08 181 ME
- 08 187 ME

COTECHINI E CAPPELLO DEL PRETE



LINEA PRECOTTI



SALSICCIA



COTECHINI E CAPPELLO DEL PRETE

ARTICULO

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

CODIGO

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

LINEA PRECOTTI

ARTICULO

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

CODIGO

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

SALSICCIA

ARTICULO

- 1 Salsiccia
- 2 Salamelle
- 3 Pasta di Salsiccia

CODIGO

- 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