Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 22:37

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-wedliny-coppa-stagionata-karkowka-100g-corte-camerlenga-p-323.html



Dojrzewająca karkówka PREMIUM - wędlina w cienkich plastrach - Coppa Stagionata, Corte Camerlenga

Cena	**21,30 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Włoska karkówka!

Corte Camerlenga to nie tylko mała rodzinna firma produkująca wędliny, ale również gospodarstwo rolne, które dba o każdy etap produkcji, od uprawy zbóż po hodowlę zwierząt i przetwórstwo mięsa. Dzięki temu **ich wyroby** wyróżniają się wyjątkową jakością:

- **Kontrola pochodzenia:** Świnie hodowane są na farmie Corte Camerlenga, co zapewnia pełną kontrolę nad warunkami ich życia i żywienia.
- **Naturalne pasze:** Zwierzęta karmione są zbożem uprawianym na polach firmy, co gwarantuje wysoką jakość paszy i brak sztucznych dodatków.
- **Tradycyjne metody:** Wędliny wytwarzane są tradycyjnymi metodami, z wykorzystaniem naturalnych przypraw i długiego procesu dojrzewania.
- **Pełen nadzór:** Każdy etap produkcji jest ściśle nadzorowany, aby zapewnić najwyższą jakość gotowego produktu.

Coppa Corte Camerlenga to gwarancja:

- **Wyjątkowego smaku i aromatu:** Naturalne pasze i tradycyjne metody produkcji nadają wędlinom bogaty smak i aromat.
- **Wysokiej zawartości wartości odżywczych:** Mięso zwierząt hodowanych na naturalnych paszach jest bogate w białko, witaminy i minerały.
- **Bezpieczeństwa żywności:** Pełna kontrola nad procesem produkcji zapewnia bezpieczeństwo żywności i brak sztucznych dodatków.

Jak zamawiać? W naszym sklepie 1 sztuka w koszyku odpowiada 100g produktu. Jeśli potrzebujesz większej ilości, np. 400g, wybierz 4 sztuki. Produkt jest pakowany próżniowo w cienkich plastrach, gotowych do podania.

Coppa to wyjątkowa włoska wędlina, która powstaje z najwyższej jakości wieprzowej karkówki. Jest twardawa, zwarta, z delikatnymi żyłkami tłuszczu. Jej słodki i delikatny smak uszlachetnia się dojrzewaniem trwającym około 6 miesięcy, a starannie dobrane składniki nadają jej niepowtarzalny smak i aromat, który docenią nawet najbardziej wymagający smakosze.
Jest obrobiona i wiązana ręcznie w osłonce naturalnej.
To produkt wytwarzany według tradycyjnych włoskich receptur, z wykorzystaniem naturalnych składników. To gwarancja najwyższej jakości, pochodząca od renomowanego producenta. Jest bogata w białko, zawiera tłuszcze, w tym kwasy tłuszczowe nienasycone. Doskonała jako przekąska, na deski serów i wędlin, do kanapek, a także jako dodatek do sałatek.

*Aby zagwarantować najwyższą jakość i świeżość naszych serów oraz wędlin, realizujemy wysyłki tylko od poniedziałku do czwartku. Dzięki temu Twoje zamówienie dotrze do Ciebie jak najszybciej, a produkty zachowają swoje wyjątkowe walory smakowe.

Skład i wartości odżywcze

Skład: mięso wieprzowe, sól, przyprawy, konserwant (E252).

Alergeny: bez pochodnych mleka i glutenu (deklaracja producenta na etykiecie).

Wartości odżywcze na 100 g	
Wartość energetyczna	1535 kJ / 370 kcal
Tłuszcz	30 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	14 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	25 g
Sól	4,2 g

Pochodzenie: 100% włoskie mięso wieprzowe. Produkt pochodzi od zwierząt hodowanych i karmionych zbożami z pól gospodarstwa producenta.

Przechowywanie: w temperaturze do +7°C. Produkt sprzedawany na wagę; termin przydatności do spożycia podany jest na etykiecie.

Producent: Corte Camerlenga, via Argine Ceriana 134, Bellaguarda di Viadana (MN), Włochy; e-mail: info@cortecamerlenga.it. Znak identyfikacyjny zakładu: IT G1181 CE.