



**... I Salumi!**

## **Coppa di Testa**



**'Hai la testa come il maiale'**... classica espressione toscana al limite dell'offesa... ma non tutti sapranno che proprio dalla cottura dello spolpo della testa di maiale (ovvero le sole carni prive di osso) e le cotenne della schiena si ottiene uno dei prodotti cotti più diffuso in questa terra. Conosciuta in altre regioni con il nome di **'Capocchia'**, **'Soppressata'** e **'Testa in Cassetta'** questo gustosissimo salume cotto viene realizzato in due diverse versioni: al naturale (fetta scura) o con l'aiuto di prodotti industriali (fetta rossa); in entrambi i casi l'impasto che viene insaccato in teli di iuta è caratterizzato dalla presenza oltre che dalle tradizionali spezie dall'aggiunta di scorza di limone ed arancia. Le pezzature variano da circa 6 Kg a circa 12 Kg con la possibilità del confezionamento in sottovuoto anche in tranci particolarmente indicati per confezioni regalo; vera prelibatezza!!!