



Coppa

Ingrediënten

- Spiering
- Evlier Artisal verde
- Evlier Salami protect
- Evlier Natuurvlies
- Nitrietpekelzout (NPZ)

Gebruik

Meng steeds 1 kg NPZ met 1,750 kg Evlier Artisal verde.
Gebruik van dit mengsel 55 g per kg spiering.

tip

- Het Evlier Natuurvlies beschermt de coppa en geeft het eindresultaat een ambachtelijke uitstraling.
- Bind het ingepakte vlees eerst op aan de lange zijde en vervolgens aan de korte zijde tot u een gelijkmatig stuk verkrijgt.

Bereiding

De spiering kantsnijden en inwrijven met het mengsel (55 g/kg vlees) van NPZ en **Evlier Artisal verde**. Vouw het **Evlier Natuurvlies** open op de werktafel en leg de ingewreven spiering er bovenop. Plooi het natuurvlies rond de spiering en bind het geheel mooi op met een touw. Leg de ingepakte spiering in een vacuümzak en vacumeer deze. Laat hem 6 weken rijpen in de koeling op 2 tot 4 °C. Draai de coppa elke week om voor een goede zoutverdeling.

Haal het vlees na 6 weken uit de vacuümzak en spoel het goed in een oplossing van 50 % water en 50 % azijn. Laat het zeker niet weken! Dep de coppa in wording af met keukenpapier en bestrooi hem zeer lichtjes met **Evlier Salami protect**. Laat het vlees een week onafgedekt in de koeling hangen tot de **Evlier Salami protect** zijn witte kleur terug krijgt.

Daarna mag de coppa enkele maanden drogen in een gekoelde, geventileerde ruimte van 15 °C. Dek hem af met een doek als er te veel tocht is in de ruimte, dit voorkomt korstvorming. De coppa is op zijn best na een vochtverlies van 30 %.

Verpak de gedroogde coppa vacuüm en bewaar hem in de koeling op 2 tot 4 °C. Met zijn ambachtelijke look is deze Italiaanse delicatessa uiteraard ook prachtig om op te hangen in de winkel!