



**CO.P.A.P.**  
Cooperativa Produttori  
Aglio Piacentino

*La famiglia genuina*

*il buono  
della natura!*





**CO.P.A.P.**  
Cooperativa Produttori  
Aglio Piacentino

*La famiglia genuina*

*La Cooperativa Produttori  
Aglio Piacentino (CO.P.A.P.)  
nasce a Monticelli d'Ongina  
nel 1976 dall'unione di  
diverse aziende agricole  
della provincia di Piacenza.*

---

Come Cooperativa produciamo,  
lavoriamo e commercializziamo  
da anni prodotti di alta qualità  
come l'**Aglio Bianco Piacentino**,  
eccellenza e varietà unica in  
Italia, le **cipolle bianche, rosse**  
e **dorate** e lo **scalogno**.





**CO.P.A.P.**  
Cooperativa Produttori  
Aglio Piacentino

*La famiglia genuina*

Dalla volontà di esaltare l'unicità delle nostre materie prime e per soddisfare le nuove richieste del mercato abbiamo dato vita ad una nuova gamma di prodotti semilavorati artigianalmente appartenenti alla linea La Famiglia Genuina.





*il buono della natura!*

*Ideali sulla carne,  
per accompagnare  
formaggi o su  
croccanti bruschette*

Questi prodotti,  
sorprendentemente  
gustosi e completamente  
naturali, sono ideali per  
accompagnare piatti di ogni  
tradizione culinaria.



ABBINAMENTI  
CONSIGLIATI



## *Cipolle rosse caramellate*

Cipolle rosse tagliate finemente a mano e caramellate con zucchero di canna per un prodotto dolce e sorprendente.

Il gusto deciso e forte della cipolla viene smorzato da una nota zuccherina e caramellata, un connubio insolito ma dal gusto inconfondibile e travolgente.

---

*Abbinamenti: carni rosse,  
formaggi a pasta dura, bolliti.*





**INGREDIENTI**  
cipolle rosse 50%  
origine Italia,  
zucchero di canna,  
succo di limone,  
acqua, (può conte-  
nere tracce di  
sedano e senape)



ABBINAMENTI  
CONSIGLIATI



## *Cipolle bianche caramellate*

Cipolle tagliate finemente a mano e caramellate con zucchero di canna.

Il retrogusto della cipolla viene accompagnato da dolci note zuccherine in un connubio equilibrato e forte allo stesso tempo.

---

*Abbinamenti: carni alla  
griglia, hamburger, formaggi  
a pasta dura.*





### INGREDIENTI

*cipolla bianca 50%  
origine Italia,  
zucchero di canna,  
succo di limone,  
acqua, (può conte-  
nere tracce di  
sedano e senape)*



ABBINAMENTI  
CONSIGLIATI



## *Salsa dolce piccante di cipolle dorate*

Le cipolle dorate lavorate a mano vengono esaltate dall'aroma della senape.

La senape con la sua nota pungente si unisce alla cremosità della cipolla dando vita ad una salsa condita dal sapore intenso.

---

*Abbinamenti: formaggi stagionati, bruschette e salumi.*





### INGREDIENTI

*cipolla dorata 66%  
origine Italia,  
zucchero di canna,  
succo di limone,  
acqua, aroma  
naturale di senape,  
(può contenere  
tracce di sedano)*



ABBINAMENTI  
CONSIGLIATI



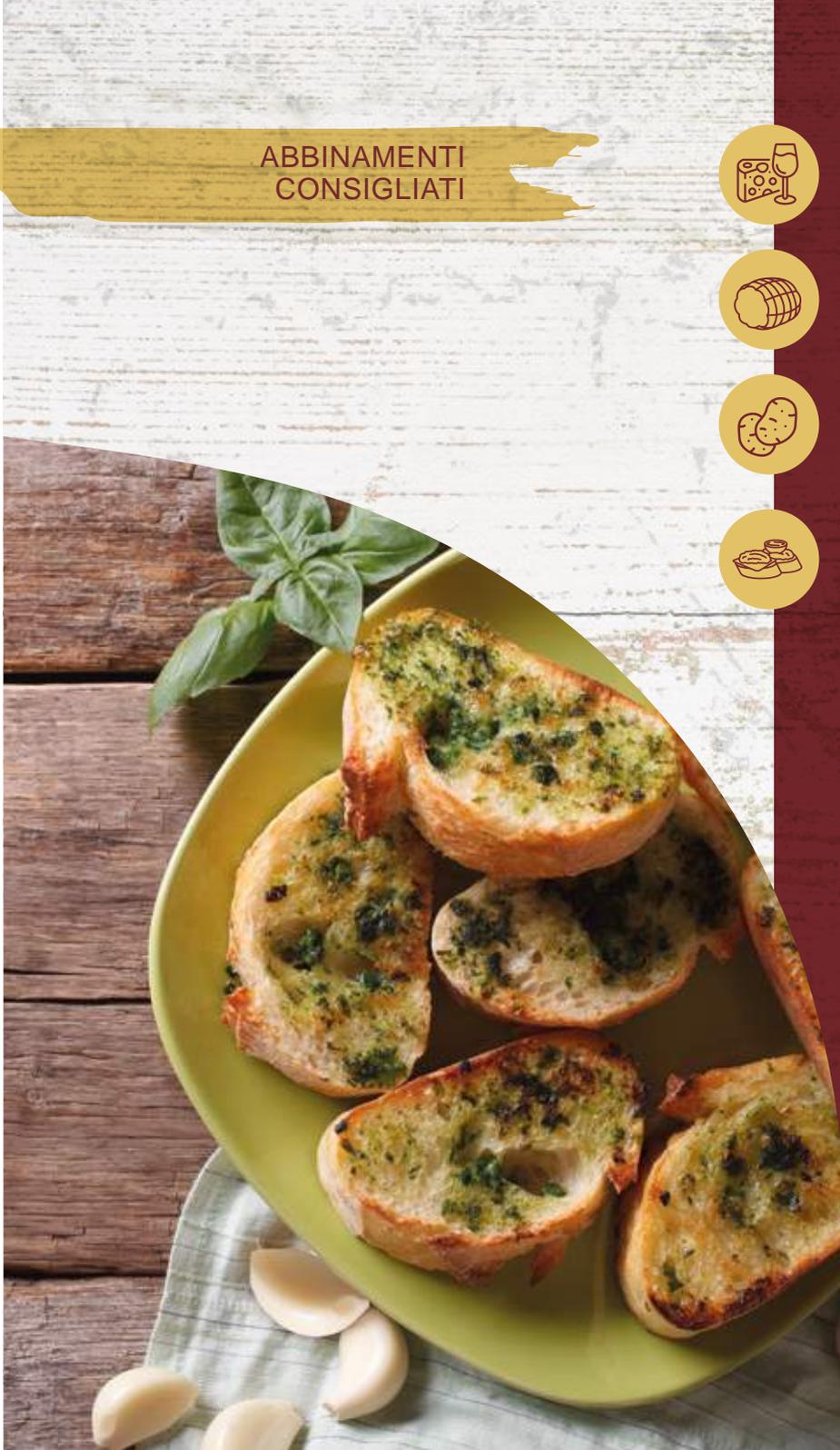
## *Aglio Bianco Piacentino all'agro in olio*

Una ricetta originale per gustare un prodotto unico e inconfondibile, il nostro Aglio Bianco Piacentino.

L'aglio viene scottato in liquido di governo che lo rende digeribile e dal gusto incredibilmente delicato. La delicatezza dell'olio si unisce al sapore inconfondibile del nostro Aglio Bianco Piacentino con una nota briosa data dall'agrodolce.

---

*Abbinamenti: bruschette,  
pasta o come contorno.*





**INGREDIENTI**  
aglio 64% origine  
Italia, peperoncino,  
acqua, aceto di vino,  
olio evo e olio di  
girasole 35%, zucchero,  
sale, acido citrico,  
(può contenere tracce  
di solfiti e senape)







**CO.P.A.P.**  
Cooperativa Produttori  
Aglio Piacentino

*La famiglia genuina*



**CO.P.A.P.**  
Cooperativa Produttori  
Aglio Piacentino

---

Via Breda 86, 29010  
Monticelli d'Ongina (PC)  
tel. +39 0523 829456  
email: info@copap.it

---

**WWW.COPAP.IT**

