Data di creazione: 26/06/2025

PANCETTA PEPATA SCOTENNATA

CODICE	78236
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	3,5 kg circa

Pancetta scotennata arrotolata aromatizzata con pepe prodotta da Grossetti

DESCRIZIONE	Pancetta scotennata ottenuta da suini pesanti macellati all'età di 10-12 mesi quando raggiungono il peso di 180- 185 kg
SAPORE	Dolce e delicata con piacevole aroma di pepe
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
PRODUTTORE	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Con la stessa cura e la stessa attenzione adoperata per la produzione delle pancette classiche, le pancette scotennate di Grossetti riescono a distinguersi anche tra i prodotti più magri che richiedono un minor tempo di stagionatura. In questa famiglia spicca la pancetta al pepe nero riconoscibile per il suo sapore equilibrato ed accattivante
CURIOSITÀ	La produzione Grossetti è rimasta legatissima alla tradizione. La salatura avviene a mano, come la legatura, e la stagionatura è ancora molto lenta, perché la lentezza resta un importante valore aggiunto. Quando le giornate sono buone si spengono i macchinari e si spalancano le finestre, perché è proprio il microclima della zona, che crea delle muffe naturali uniche che, insieme alla lenta stagionatura, rendono unici i salumi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima a crudo, magari accompagnata da un vino con una bollicina leggera, ma buona anche utilizzata cotta nella frittata

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.