

PANCETTA PIACENTINA DOP



CODICE 78244

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Emilia Romagna

PESO 4,5 kg

Pancetta dolcissima, lavorata secondo la tradizione piacentina

DESCRIZIONE

Pancetta Piacentina DOP prodotta con carne di suini nati e allevati in Emilia Romagna e Lombardia

ASPETTO

Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati circolari di rosso vivo e bianco rosato

SAPORE

Dolcissimo, con un caratteristico sapore di burro e con una speziatura molto delicata

STAGIONATURA

Almeno 90 giorni

PRODUTTORE

Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)

SELEZIONATO PERCHÈ

Deriva dal taglio grasso del suino chiamato pancettone. Inizialmente si cospargono le carni con una miscela di sale e spezie secondo la ricetta tradizionale, segue un periodo di riposo a freddo per consentire al sale e agli aromi di distribuirsi in modo uniforme nella carne; dopo la massaggiatura, le pancette vengono arrotolate e legate a mano, quindi messe ad asciugare in appositi locali per 10/15 giorni; terminata l'asciugatura, inizia la stagionatura

CURIOSITÀ

La Pancetta Piacentina è la tipica pancetta arrotolata. Questo salume tipico della terra emiliana è prodotto con la parte centrale del grasso di copertura della mezzena. La materia prima proviene da suini rigorosamente nati e allevati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di produzione è limitata alla sola provincia di Piacenza, il cui clima è determinante per ottenere le caratteristiche proprie di questo succulento salume

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Tradizionalmente viene consumata cruda, come antipasto, magari con uno gnocco fritto o con una tigella, o come secondo piatto, accompagnata da fave e pecorino. Consigliamo di servirla a temperatura ambiente, affettata molto sottile, per garantire l'effetto "fondente in bocca"