



PANCETTA PIACENTINA DOP

CODICE	78244
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	4,5 kg

Pancetta dolcissima, lavorata secondo la tradizione piacentina

DESCRIZIONEPancetta 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 UTILIZZOTradizionalmente 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"

© 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.