

PANCETTA COPPATA SENZA COTENNA



CODICE	78254
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	5 kg circa

Pancetta scotennata e sgrassata, con al centro una coppa magra

DESCRIZIONE	Pancetta scotennata, sgrassata, con al centro una coppa magra da carne di suini provenienti dall'Emilia Romagna e dalla Lombardia
ASPETTO	Al taglio si presenta di colore rosso vivo, inframezzato dal bianco delle parti grasse
SAPORE	Dolce e sapido al tempo stesso, con un buon profumo di carne
STAGIONATURA	Almeno 60 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 coppata che grazie all'aggiunta di una coppa al suo interno la rende più magra e le conferisce una delicata sapidità
CURIOSITÀ	La storia del Salumificio Grossetti è una storia di famiglia che parte da circa la metà dell'ottocento a Pianello, un paese di collina con cultura ed economia tipicamente contadina nel cuore della Valtidone. Forse è proprio questa tradizione tramandata di generazione in generazione che rafforza la passione e l'entusiasmo di Antonio e della sua famiglia, elementi che ci hanno conquistato