

PANCETTA NEI LEGNI



CODICE	78255
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	4 kg circa

Pancetta steccata preparata da Grossetti

DESCRIZIONE

Pancetta nei legni ottenuta da carne di suini pesanti macellati all'età di 10-12 mesi quando raggiungono il peso di 180-185 kg

ASPETTO

La fetta risulta di forma ovale poiché durante la stagionatura la pancetta viene schiacciata fra due legni. All'esterno presenta il budello sintetico nel quale viene insaccata e che deve essere rimosso prima del taglio. Al taglio si presenta rosso vivo inframmezzato dal bianco delle parti grasse

SAPORE

Dolce e delicato con aroma fragrante e caratteristico; sapidità equilibrata

STAGIONATURA

Almeno 45 giorni

PRODUTTORE

Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)

SELEZIONATO PERCHÈ

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

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 tagliata sottile e usata per piatti di salumi e per la preparazione di crostini, ma anche cotta in padella e magari abbinata ai fagioli e al radicchio di campo