

## PANCETTA AL PEPE NERO ARROTOLATA



<b>CODICE</b>	78565
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	3,7 kg circa

Pancetta arrotolata senza cotenna aromatizzata con pepe nero

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne suina di origine italiana senza cotenna cotenna e leggermente sgrassata
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di colore rosato intenso, con all'esterno una bordatura di pepe nero macinato
<b>SAPORE</b>	Dolce con profumo molto intenso di aglio e pepe
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 80 giorni
<b>CURIOSITÀ</b>	La carne di suino viene salata a mano (detta salagione a 'sal bianco') e lasciata a riposo per qualche giorno. viene in seguito spalmata di un leggero velo di aglio fresco per poi essere arrotolata e legata. Infine viene cosparsa da uno strato di pepe nero che la rende profumata e non piccante. Viene poi insaccata in budello e legata a mano.

© 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.