

PANCETTA AL PEPE NERO ARROTOLATA



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

Pancetta arrotolata senza cotenna aromatizzata con pepe nero

DESCRIZIONECarne suina di origine italiana senza cotenna cotenna e leggermente sgrassata

ASPETTO La fetta si presenta di colore rosato intenso, con all'esterno una bordatura di pepe nero

macinato

SAPORE Dolce con profumo molto intenso di aglio e pepe

STAGIONATURA Almeno 80 giorni

CURIOSITÀ 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.