



## 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

**DESCRIZIONE**

Carne 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.