

PANCETTA AFFUMICATA CRUDA



CODICE	80125
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	1,7 kg circa

Pancetta tesa affumicata con legno di faggio

DESCRIZIONE	Pancetta proveniente esclusivamente da suini nati, allevati e macellati in Italia, delicatamente affumicata
ASPETTO	Ha la classica forma rettangolare della pancetta tesa, non troppo alta. Priva di cotenna, si pulisce con facilità e ha un'ottima resa
SAPORE	Al naso è leggermente speziata con un profumo di cannella pronunciato; in bocca è dolce, con un'ottima solubilità e una sensazione di affumicato appena accennata
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggio Roberto - Grigno (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	E' una pancetta tesa di qualità, pensata principalmente per la cucina, priva di cotenna, quindi senza scarti
CURIOSITÀ	Era il 1962 quando Roberto Meggio iniziò la sua avventura commerciale, aprendo una piccola bottega nel piccolo centro di Grigno in Valsugana. Oggi l'attività di famiglia è gestita dai figli di Roberto, Ezio e Nicoletta. Il salumificio si trova sul limitare di un bosco, immerso nel verde