



PANCETTA CRUDA AFFUMICATA BERNARDI

**CODICE**

80404

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Trentino Alto Adige

PESO

2 kg circa

Pancetta cruda affumicata di altissima qualità

DESCRIZIONE

Pancetta salata e speziata con sale, pepe nero, cumino, ginepro e pimento

ASPETTO

Si presenta piuttosto bassa perché completamente privata delle cartilagini, riducendo al minimo lo scarto

SAPORE

Dolce, con un delicato sentore di affumicato

STAGIONATURA

Dopo tre settimane di salatura le pancette vengono affumicate a caldo con segatura di faggio in purezza per evitare la formazione di composti amari dovuti all'aggiunta di spezie, quindi stagionate almeno 45 giorni

PRODUTTORE

Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige

SELEZIONATO PERCHÈ

I prodotti di Karl Bernardi sono prodotti autentici, risultati di una lunga tradizione che coniuga l'esperienza del produttore artigiano a un clima unico, quello della Pusteria

CURIOSITÀ

L'affumicatura avviene lentamente con metodo ciclico di riposo in modo tale che l'aromatizzazione sia uniforme e non invasiva