

# PANCETTA CRUDA AFFUMICATA BERNARDI



<b>CODICE</b>	80404
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>PESO</b>	2 kg circa

Pancetta cruda affumicata di altissima qualità

<b>DESCRIZIONE</b>	Pancetta salata e speziata con sale, pepe nero, comino, ginepro e pimento
<b>ASPETTO</b>	Si presenta piuttosto bassa perchè completamente privata delle cartilagini, riducendo al minimo lo scarto
<b>SAPORE</b>	Dolce, con un delicato sentore di affumicato
<b>STAGIONATURA</b>	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
<b>PRODUTTORE</b>	Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	L'affumicatura avviene lentamente con metodo ciclico di riposo in modo tale che l'aromatizzazione sia uniforme e non invasiva