

PANCETTA STUFATA



CODICE	80415
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	2 kg circa

Pancetta cotta

DESCRIZIONE	Carne di suini di produzione CE
ASPETTO	Si presenta di forma squadrata, confezionata a metà sottovuoto
SAPORE	Dolce con leggere note di affumicato
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Salumificio Coati - Marano di Valpolicella (VR)
SELEZIONATO PERCHÈ	La storia del salumificio Coati inizia alla fine del 1800 quando Adolfo e Teresa lavoravano nella loro bottega alimentare di Marano di Valpolicella, in provincia di Verona, a contatto diretto con i loro clienti. Sono passati più di cento anni e oggi, ormai alla quarta generazione, questa passione che dura nel tempo vede coinvolti anche Beatrice, Federica e Giampaolo, insieme ai genitori, non solo nella gestione dell'azienda ma anche nelle fasi più importanti della produzione.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Viene tipicamente usata in cucina per la preparazione di primi piatti come gli spaghetti alla carbonara oppure nella preparazione di secondi come ad esempio gli arrosti. Da provare tagliata spessa, passata alla piastra e servita con una goccia di aceto balsamico