

PANCETTA PEPATA ZAHRE



CODICE	81153
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	2,5 kg circa

Pancetta tesa con aggiunta di pepe nero

DESCRIZIONE	Pancetta realizzata con carni di suini italiani, con aggiunta di pepe nero ed erbe
ASPETTO	La superficie è ricoperta con pepe nero, il grasso non è eccessivo
SAPORE	Dolce e pulito, privo di sentori di "crudo", ben equilibrata la nota aromatica del pepe
STAGIONATURA	Almeno 75 giorni
PRODUTTORE	Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il salumificio Zahre è una giovane realtà artigianale con due stabilimenti produttivi, uno ad Ampezzo e uno a Sauris, nel cuore delle Alpi Carniche, in Friuli Venezia Giulia. La produzione dell'azienda si basa sulla tradizione norcina storica della regione
CURIOSITÀ	I prodotti Zahre sono ottenuti a partire da carni suine di altissima qualità, provenienti da macelli selezionati negli anni, trasformate in insaccati freschi e stagionati

© 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.