

## 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.