

## PORCHETTA PANCETTATA



<b>CODICE</b>	81057
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>PESO</b>	6,5 kg circa
<b>** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa</b>	

Porchetta avvolta da una pancetta di suino lavorata secondo tradizione trentina

<b>DESCRIZIONE</b>	Pancetta ottenuta da suini tedeschi, arrotolata attorno a un lombo di maiale, marinata e cotta al forno
<b>ASPETTO</b>	La carne è rosata e tenera, al taglio presenta una buona frazione magra e un grasso non esagerato
<b>SAPORE</b>	Dolce, suadente e avvolgente, con note di forno a legna e miele
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Karl unisce nei suoi prodotti la lavorazione tradizionale, unita alle tecniche innovative, all'attenzione per le materie prime e alla lavorazione naturale dei prodotti in un clima unico della Pusteria
<b>CURIOSITÀ</b>	Le pancette vengono conciate in una salamoia delicata, condite con spezie e aromi naturali, e prima dell'infornata, arrotolate attorno a dei lombi di maiale. La cottura è dolce e mantiene le carni tenere e rosate
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetta affettata sottilmente per arricchire un tagliere altoatesino