

## PANCETTA ROTOLO DEI CASTELLI



<b>CODICE</b>	80104
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	1,5 kg circa

Pancetta arrotolata stagionata prodotta dal Salumificio Dei Castelli

<b>DESCRIZIONE</b>	Pancetta arrotolata insaccata in budello naturale, prodotta con carne di suini italiani e stagionata 4 mesi
<b>ASPETTO</b>	La fetta di presenta rosata con una presenza importante della parte grassa, untuosa e morbida
<b>SAPORE</b>	Ben bilanciata ed estremamente scioglievole al palato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	I prodotti del Salumificio dei Castelli non contengono derivati del latte, fonti di glutine e glutammato
<b>CURIOSITÀ</b>	Nel Salumificio dei Castelli, produttore dal 1998, viene data molta importanza alla lavorazione: dopo una scelta accurata delle carni, solo fresche, avviene il sezionamento manuale, a cui segue la fase di asciugatura e di stagionatura in locali dove temperatura e umidità vengono costantemente controllate con moderne tecnologie

© 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.