

PANCETTA ROTOLO DEI CASTELLI

**CODICE**

80104

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

PESO

1,5 kg circa

Pancetta arrotolata stagionata prodotta dal Salumificio Dei Castelli

DESCRIZIONE

Pancetta arrotolata insaccata in budello naturale, prodotta con carne di suini italiani e stagionata 4 mesi

ASPETTO

La fetta di presenta rosata con una presenza importante della parte grassa, untuosa e morbida

SAPORE

Ben bilanciata ed estremamente scioglievole al palato

STAGIONATURA

Almeno 4 mesi

PRODUTTORE

Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)

SELEZIONATO PERCHÈ

I prodotti del Salumificio dei Castelli non contengono derivati del latte, fonti di glutine e glutammato

CURIOSITÀ

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