

# PANCETTA AFFUMICATA



**CODICE** 80405

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Veneto

**PESO** 1,5 kg circa

Una classica pancetta tesa, delicatamente affumicata

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne di suini di origine UE
<b>ASPETTO</b>	Si presenta di forma squadrata, confezionata a metà sottovuoto
<b>SAPORE</b>	Dolce, delicatamente affumicato
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio Coati - Marano di Valpolicella (VR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La storia del salumificio Coati inizia alla fine del 1800 quando Adolfo e Teresa lavoravano nella loro bottega alimentare di Marano di Valpolicella, in provincia di Verona, a contatto diretto con i loro clienti. Sono passati più di cento anni e oggi, ormai alla quarta generazione, questa passione che dura nel tempo vede coinvolti anche Beatrice, Federica e Giampaolo, insieme ai genitori, non solo nella gestione dell'azienda ma anche nelle fasi più importanti della produzione.
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	E' una classica pancetta affumicata, che trova un'ampio utilizzo in cucina per la preparazione di sughi vari, primo fra tutti la carbonara. Da provare con il lime per la preparazione di un'ottimo primo a base di pasta fresca