



PANCETTA AFFUMICATA



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La pancetta affumicata è un insaccato di suino, preparata con l'utilizzo di pancetta selezionata senza cotenna, salata ed aromatizzata con sale marino e spezie, che a fine lavorazione viene affumicata leggermente con fumo proveniente dalla lenta combustione del legno di faggio. Presenta un profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la nota aromatica esterna.

PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

CATEGORIA DI PRODOTTO

Insaccato di carne suina.

CATEGORIA DI PROCESSO

Pancetta fresca rifilata e squadrata, con aggiunta di una concia, riposo, affumicatura e stagionatura successiva minima di 60 giorni.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Pancetta di suino con costato selezionato con parti magre e grasse.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie; Antiossidante: E300; Conservante: E252.