



PANCETTA ARROTOLATA



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La pancetta arrotolata presenta una consistenza morbida, con profumo delicato e finemente speziato. Il gusto è dolce e moderatamente saporito.

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, aggiunta della concia, riposo, pulitura e arrotolatura fino a fargli assumere una forma cilindrica, insacco con budello naturale e stagionatura successiva minima di 4 mesi.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Pancetta di suino selezionata con parti magre e grasse.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

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