



PANCETTA PEPATA



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La pancetta pepata 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 avvolta in un morbido manto di pepe nero che la protegge durante la fase di stagionatura. Dal classico colore bianco rosato presenta un profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la speziatura 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

Carne fresca di suino rifilata e squadrata, con aggiunta di una concia, riposo, pepatura superficiale e stagionatura successiva.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

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

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

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