



Pancetta tesa affumicata



Specifiche di vendita

Cod. 18MASV

Confezione da ca. 1,5 kg sotto vuoto

Cod. 18PASV

Confezione da ca. 300 g sotto vuoto

La Pancetta Tesa affumicata si ricava dai migliori tagli del ventre del suino. Privata della cotenna, essa viene divisa in forme quadrate e disposta in appositi contenitori, dove viene ricoperta con sale, aromi naturali, spezie, erbe di montagna essiccate e annaffiata con vino Chardonnay. La carne e gli ingredienti complementari si alternano fino a quando il contenitore è colmo. Terminata la preparazione, la Pancetta viene sottoposta ad un periodo di stagionatura di circa un mese, durante il quale si procede a una periodica "massaggiatura", mediamente ogni dieci giorni. Completata la stagionatura, che le conferisce la caratteristica profumazione, la Pancetta è pronta per essere confezionata nelle diverse pezzature. Terminata la preparazione la pancetta viene affumicata per 24 ore con legno dolce non resinoso.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	962
	Kcal	233
Grassi	g	22,6
di cui saturi	g	8,2
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	7,3
Sale	g	3,95

Ingredienti

Pancetta di suino, Sale, Destrosio, Spezie, aromi naturali, Conservante: Nitrito di Sodio.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C).

Dopo l'apertura avvolgere in carta di alluminio o pellicola trasparente.

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo. E' un ingrediente ideale per la preparazione di sughi.