



Pancetta arrotolata al rosmarino



Specifiche di vendita

Cod. 22

Pezzatura da ca. 1.5 kg

Cod. 22PSV

Confezione da ca. 700 g sotto vuoto

La pancetta di suino, ricavata dal ventre del maiale, viene arrotolata lasciando che la parte più grassa rimanga verso l'esterno, permettendo così all'interno di rimanere gustoso e morbido.

Il rosmarino, che il Salumificio Maison Bertolin coltiva direttamente, conferisce il sapore delicato e profumato.

La pancetta arrotolata al rosmarino varia l'intensità del proprio sapore a seconda del periodo di stagionatura ed è sempre gradita in un fornito tagliere di salumi.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1099,7
	Kcal	266,4
Grassi	g	26
di cui saturi	g	9
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	8
Sale	g	3

Ingredienti

Pancetta di suino, Sale, Zucchero, Spezie, Piante aromatiche. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata.

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

Perfetta come ingrediente in cucina, sia cruda che cotta insieme a carni o verdure.