



# Pancetta steccata



## Specifiche di vendita

Cod. 19

Pezzatura da ca. 3.5 kg

Cod. 19P

Pezzatura da ca. 1 kg

Il trattamento alimentare osservato per produrre la Pancetta steccata è il medesimo di quello utilizzato per la versione "tesa". Definite le forme quadrate viene piegata a libro e "imprigionata", con l'ausilio di una pressa, tra due bastoncini di legno, generalmente di castagno o betulla, tenuti assieme da cordino elastico in modo tale da rendere le due parti ben aderenti. Le forme piccole sono inserite all'interno di budelli sintetici mentre quelle più grandi vengono cucite a mano con un robusto ago d'acciaio.

Diversamente a quella tesa, la Pancetta steccata non viene privata dalla cotenna e la sua stagionatura è più lunga: quattro mesi. Il gusto è dolce e particolarmente gradevole.

## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1025,7
	Kcal	248,4
Grassi	g	24
di cui saturi	g	9
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	8
Sale	g	3,75

## Ingredienti

Pancetta di suino, Sale, Spezie, Aromi naturali. Antiossidanti: E301, E300. Conservanti: E252, E250.

## Consigli d'uso

Conservare in frigorifero, o preferibilmente in una zona fresca e aerata (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' normalmente utilizzata come antipasto, pur essendo un ottimo condimento per la polenta o per saporiti soffritti e ingrediente ideale per la preparazione della pasta alla carbonara.