



Pancetta tesa



Specifiche di vendita

Cod. 18SV

Confezione da ca 3 kg sotto vuoto

Cod. 18MSV

Confezione da ca 1,5 kg sotto vuoto

Cod. 18PSV

Confezione da ca 300 g sotto vuoto

La Pancetta Tesa 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.

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

Carne di suino italiano, Sale, Saccarosio, Spezie, Piante aromatiche di montagna, Vino Bianco. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

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' 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.