

# PANCETTA TESA AL PEPE A METÀ



<b>CODICE</b>	78235
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	1,8 kg circa

Mezza pancetta di suino nazionale prodotta da Grossetti

<b>DESCRIZIONE</b>	Mezza pancetta realizzata con carne di suini pesanti, dal peso medio di 180- 185 kg, allevati in Lombardia e in Emilia Romagna
<b>ASPETTO</b>	Si presenta di forma rettangolare, presenta la cotenna sul lato inferiore e il pepe su quello superiore
<b>SAPORE</b>	Dolce e leggermente sapida, il contributo del pepe non è eccessivo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questa pancetta viene prodotta per noi per esaudire un desiderio, quello di avere una pancetta di ottima qualità, prodotta con materie prime eccellenti e che potesse essere un grande ingrediente per quelle preparazioni in cui la pancetta ha un ruolo fondamentale
<b>CURIOSITÀ</b>	La storia del Salumificio Grossetti è una storia di famiglia che parte da circa metà dell'ottocento a Pianello Val Tidone, un paese di collina con cultura ed economia tipicamente contadina nel cuore della Valtidone. Forse è proprio questa tradizione tramandata di generazione in generazione che rafforza la passione e l'entusiasmo di Antonio e della sua famiglia, elementi che ci hanno conquistato
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Provatela nella pasta all'Amatriciana o nella Carbonara