

PANCETTA TESA AL PEPE A METÀ



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

Mezza pancetta di suino nazionale prodotta da Grossetti

DESCRIZIONE	Mezza pancetta realizzata con carne di suini pesanti, dal peso medio di 180- 185 kg, allevati in Lombardia e in Emilia Romagna
ASPETTO	Si presenta di forma rettangolare, presenta la cotenna sul lato inferiore e il pepe su quello superiore
SAPORE	Dolce e leggermente sapida, il contributo del pepe non è eccessivo
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatela nella pasta all'Amatriciana o nella Carbonara

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.