

PANCETTA CAMPAGNOLA



CODICE	78248
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	13 kg circa

Pancetta arrotolata di dimensioni importanti, ottenuta da carne di suini

DESCRIZIONE	Pancetta rustica prodotta con sottocostato di carne di suini pesanti, dal peso medio di 180-185 kg, allevati in Lombardia e in Emilia Romagna
ASPETTO	Dalle dimensioni importanti; al taglio si scopre un cuore magro di colore rosa intenso ben avvolto dal bianco-roseo delle parti grasse
SAPORE	Assolutamente dolce, con un caratteristico sapore di burro e un leggero aroma di spezie
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
PRODUTTORE	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quello che ci è piaciuto di più e ci ha portato a selezionare questo prodotto è che si scioglie completamente in bocca, grazie all'elevata qualità del grasso e alla grande esperienza di quest' azienda che produce salumi dalla metà dell'800 in modo tradizionale.
CURIOSITÀ	La pancetta campagnola di Grossetti viene fatta proprio come si faceva una volta in campagna, sia per la scelta delle carni che devono provenire da animali di un certo peso ed età, che per la lavorazione e i lunghi tempi di stagionatura
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Deliziosa sul pane fresco appena riscaldato oppure, come da tradizione emiliana, su uno gnocco fritto o una tigella. È consigliabile affettare la pancetta quando è ancora fredda per mantenere meglio la fetta che deve essere piuttosto sottile. Lasciarla riposare e servirla a temperatura ambiente