

PORCHETTA DI ARICCIA IGP - TRONCHETTO



CODICE	80809
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lazio
PESO	10 kg circa

La classica porchetta romana da suini italiani e da mangiare con la cotenna

DESCRIZIONE	Carne di suino italiano disossata e condita con spezie e altri aromi naturali: sale, pepe, aglio e rosmarino
ASPETTO	Compatta, con speziatura evidente, ricoperta da una cotenna croccante
SAPORE	Dolce e con un importante contributo delle spezie che miscelate secondo la ricetta la rendono inimitabile
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Leopardi - Ariccia (RM)
CURIOSITÀ	Ariccia è conosciuta in tutto il mondo come la patria della porchetta, una tradizione gastronomica le cui origini risalgono all'incirca a tremila anni fa
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La porchetta può essere servita fredda e, se mantenuta nel modo giusto, rimane saporita e fragrante per almeno due settimane, nonostante sia priva di conservanti ed additivi