

PORCHETTA COTTA LA NATURALE



CODICE	80891
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	5 kg circa

Autentica porchetta prodotta in Veneto, senza conservanti

DESCRIZIONE

Filone di suino rigorosamente italiano, proveniente per il 90% da allevamenti veneti, o al massimo da Lombardia o Emilia Romagna; il lombo viene disossato, avvolto da due pancette, speziato con sale, pepe nero Tellicherry macinato ed erbe aromatiche - rosmarino, salvia, finocchietto e poco aglio - quindi legato e cotto lentamente in forno per 13-14 ore

ASPETTO

I tagli anatomici utilizzati sono evidenti: il lombo avvolto dalle due pancette; la fetta ha un colore rosato poco acceso perchè non viene utilizzato nessun additivo alimentare

SAPORE

Dolce e solubile, grazie al contributo delle pancette, con una piacevole nota aromatica, molto fresca, di pepe

PRODUTTORE

Salumificio Giovanni Fontana - Este (PD)

SELEZIONATO PERCHÈ

Un salumificio storico ai piedi dei Colli Euganei che produce una vasta gamma di salumi, nel rispetto dell'antica tradizione artigianale locale e del saper fare tramandato da nonno Giovanni, che gestiva anche il macello e lavorava tutti i tagli del maiale

CURIOSITÀ

Giovanni Fontana, inizia a lavorare assieme al fratello Attilio nel 1919, ma dopo vent'anni le loro strade si dividono e ciascuno di loro fonda la propria azienda; il Salumificio Fontana nasce nel 1941 nel centro storico di Este, dove si trova tuttora