

Pancetta stesa stagionata



Descrizione

La pancetta stesa stagionata è una sublime combinazione di profumo e sapore, piacevole sia al palato che alla vista: il sapore dolce e delicato delle parti grasse si combina soavemente con la sapidità delle parti più magre e delle spezie in superficie, mentre il tipico alternarsi di strati dal rosso vivo al bianco rosato della pancetta affettata cattura la vista stuzzicando l'appetito. Tagliata a cubetti o in fette sottili, è un ingrediente che rende prelibata ogni pietanza a cui viene aggiunta.

Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

Ingredienti

Pancetta di maiale, sale marino, pepe nero macinato.

Fasi di lavorazione

Selezionate le pancette del maiale con la giusta gradazione di grasso, si procede alla salatura con il mix di aromi naturali ripetutamente a giorni alterni.

Stagionatura

La pancetta una volta salata e massaggiata viene appesa a stagionare in cella.

Conservazione

La scadenza del prodotto è fissata in 90 giorni dalla data di confezionamento in sottovuoto.