

Pancetta arrotolata "Il Contadino"



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Rolada z boczku z włoskich tusz wieprzowych. Mięso po natarciu morską solą i ziołami odpoczywa przez 13/15 dni w temp 0/4° C. Następnie, po usunięciu soli, zwijane jest w roladę, wiązane, suszone i sezonowane przez 60 dni. W ten sposób otrzymuje się słodkawy smak oraz delikatne i miękkie mięso.

Sugestie

Idealny dodatek do kanapek, świeżych warzyw, marynat, fasoli, a także do zimnych przystawek i serów owczych.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Składniki:	boczek wieprzowy, sól, pieprz, aromaty naturalne, dekstroza, sacharoza, substancje konserwujące: E252, E250, przeciwutleniacz: E301.
Masa netto:	w całości 3 kg lub połowa około 1,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od +0°C do +4°C.



Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 2188kJ / 530 kcal

Tłuszcze: 52 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17 g

Węglowodany: 0,5 g w tym cukry 0,5 g

Białka: 0,5 g

Sól: 3,0 g