

Pancetta arrotolata "II Contadino"



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

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

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI:

Mięso wieprzowe, sól, zioła.



ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: w całości 3kg lub połowa około 1,5kg

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy