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