

# Porchetta Trevisana



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

## Opis

Tradycyjna porchetta z prowincji Treviso przygotowywana jest z szynki wieprzowej. Mięso nacierane jest ziołami i białym winem. Następnie pieczone przez 7 godz. w temp. 200° C i pozostawione do schłodzenia.

## Sugestie:

Idealna do pizzy, kanapek i przystawek.

## Dane techniczne

**RODZAJ MIĘSA:** Wieprzowina

**CHARAKTERYSTYKA:**

**SMAK:**

**WYGLĄD:**

**SKŁADNIKI:** Mięso wieprzowe, rozmaryn, pieprz, czosnek oraz białe wino. Nie zawiera soli.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** około 4 kg albo połowa około 2 kg



**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:**

Włochy