

Porchetta di Ariccia IGP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Na Zamówienie

Opis

Tradycyjna włoska porchetta z szynki wieprzowej z regionu Lacjum, z miasta Ariccia nieopodal Rzymu. Mięso doprawiane jest czosnkiem, solą, pieprzem i rozmarynem, a następnie pieczone przez kilka godzin w piecu. Jej receptura sięga czasów antycznych, poprzedzających jeszcze Cesarstwo Rzymskie. Obecnie, począwszy od lat 50-tych, co roku we wrześniu w mieście Ariccia obchodzona jest Sagra della Porchetta di Ariccia czyli Święto Porchetty, podczas którego porchetta jest oferowana na straganach przez sprzedawców ubranych w tradycyjne regionalne stroje.

Sugestie

Znakomita w wielu wariantach, zarówno jako przystawka, jak i danie główne. Może być podawana zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina



Składniki: mięso wieprzowe (kraj pochodzenia: UE), sól morską, pieprz, rozmaryn, czosnek.

Masa netto: około 5 kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w temperaturze od 0 do 4 °C.

Kraj pochodzenia mięsa: UE

Wyprodukowano we: Włoszech

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1447.66 kJ / 346 kcal

Tłuszcze: 28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,5 g

Węglowodany: 0,5 g, w tym cukry 0,5 g

Białka: 23 g

Sól: 2,0 g