

# Pancetta coppata



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



 Na Zamówienie

## Opis

Pancetta coppata to połączenie chudego boczku (pancetta) z coppą czyli karkówką wieprzową. Odtłuszczony, pozbawiony skóry boczek ze świń urodzonych i wyhodowanych we Włoszech, z których produkuje się szynkę Parma DOP, łączony jest z karkówką z lokalnego chowu. Po posoleniu, które wedle wielowiekowej tradycji odbywa się na sucho (nie w solance) są one mocno ze sobą wiązane i poddane dojrzewaniu przez 35-40 dni. Finalnie otrzymuje się wędlinę o bardzo subtelnym, a przy tym intensywnym smaku.

## Sugestie:

Idealna jako przystawka z domowym pieczywem lub pizzę GOURMET.

Produkt na zamówienie.

## Dane techniczne

**RODZAJ MIĘSA:**

Wieprzowina

**CHARAKTERYSTYKA:**

boczek w połączeniu z karkówką wieprzową



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>SKŁADNIKI:</b>             | boczek wieprzowy, karkówka wieprzowa, sól, pieprz, dekstroza, sacharoza, aromaty naturalne, substancje konserwujące (E252, E250), przeciwutleniacz: E301. |
| <b>SMAK:</b>                  | subtelny i intensywny   |
| <b>WAGA:</b>                  | około 3,5 kg lub połowa około 1,5 kg.   |
| <b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:</b> | Przechowywać w temperaturze +10/18°C. Zapakowaną próżniowo przechowywać w temp. +0/4°C  |
| <b>KRAJ POCHODZENIA:</b>      | Włochy  |

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b> | 2014 kJ / 487 kcal                            |
| <b>TŁUSZCZE:</b>             | 45 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15,2 g) |
| <b>WĘGLOWODANY:</b>          | 0,5 g, w tym cukry 0,5 g                      |
| <b>BIAŁKA:</b>               | 20 g  |
| <b>SÓL:</b>                  | 3,5 g   |

## Alergeny

brak