

Specialità dell'Oltrepò Pavese

PANCETTA

DESCRIZIONE

La pancetta arrotolata è un salume tipico della tradizione italiana e della nostra zona. La cura nella sua preparazione e la scelta degli ingredienti risultano determinanti per la riuscita di un prodotto di eccellenza. La parte utilizzata è la “pancia” ovvero l’addome del suino che viene “squadrate” fino ad ottenere un perfetto rettangolo. Appena squadrate, con la sua cotenna, viene completamente ricoperta con la salagione. Non aggiungiamo conservanti. Dopo la salatura in un ambiente fresco viene adagiata su un piano e inizia la fase della concia che dura circa 10 giorni, durante i quali viene massaggiata e rigirata almeno una volta al dì. Dopo questo periodo la pancetta è “conciata”. Dopo la legatura e l’asciugatura, la stagionatura nelle nostre fresche cantine, unita al clima e all’aria pura della valle, rende la pancetta Dedomenici un salume speciale che, con il suo profumo delicato ed il suo gusto dolce, ricorda i sapori del passato.

SCHEDA TECNICA

PESO da 2000 g a 8000 g circa - STAGIONATURA minima 180 gg

INGREDIENTI

carne scelta di suino 100% italiano, sale, vino, pepe nero.

NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI E NITRATI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	2.219 kJ / 530 kcal
GRASSI	52,209 g
di cui acidi grassi saturi	16,29 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	15,10 g
SALE	3,00 g



100% CARNE ITALIANA