

# PANCETTA

La Pancetta si ottiene dalla lavorazione della parte ventrale della mezzena suina. Viene rifilata al fine di ottenere una forma rettangolare e mette in evidenza uno spessore di grasso con sottili strati di carne. Seguono le operazioni di salagione ed aromatizzazione con spezie e successivamente alla lavorazione nelle diverse tipologie (naturali, stagionate, affumicate) e forme, (tesa, arrotolata) per concludersi con la stagionatura.

- ✓ 100% carne da allevamenti selezionati
- ✓ Senza glutine
- ✓ Senza derivati del latte

