



Pancetta arrotolata

Descrizione:

È un prodotto tipico della tradizione piemontese, derivato dal taglio del maiale che corrisponde al ventre. Dopo un'accurata selezione, le pancette vengono tagliate e salate a secco. Segue un periodo di riposo intervallato a massaggi manuali che favoriscono la penetrazione del sale. Durante questo periodo, la pancetta si presenta

come una sezione piatta e rettangolare. Al termine della salatura, pronta per essere insaccata, viene arrotolata, assumendo la classica forma a "sigaro" che tutti conosciamo. Ed eccola, dopo circa 45 giorni di stagionatura, pronta a deliziare il nostro palato.

Caratteristiche

Materia prima:	Carne fresca di origine italiana.
Stagionatura:	Minimo 45 giorni.
Peso prodotto finito:	Intero 1,7/2,2 Kg. Trancio 400/600 g.
Confezionamento:	Sfuso. Sottovuoto.
Imballaggio: Dimensioni della scatola:	Prodotto intero nr 5 per scatola. Prodotto trancio nr 35 ca per scatola. Misure cartone 597 x 262 x 200.
Pallettizzazione:	da 30 cartoni (6 cartoni per 5 strati).
Conservazione:	Il prodotto venduto sottovuoto dev'essere conservato ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C. Il prodotto sfuso dev'essere conservato al fresco (max 10°C).
Shelf.life:	Questo prodotto non ha una vera e propria scadenza in quanto il passare del tempo ne aumenta solo la stagionatura. È tuttavia consigliabile consumarlo entro cinque mesi. Se sottovuoto 150 gg. dal confezionamento.
Ingredienti:	Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante E301. Conservanti E252, E250.
Controlli:	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema H.A.C.C.P. applicato, si garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

