

SCHEDA TECNICA PANCETTA

- **Caratteristiche:** La pancetta si ricava dai tessuti adiposi e muscolari che rivestono il costato del maiale e dalla sua lavorazione vengono realizzati diversi prodotti per aspetto, aroma e sapori. La nostra lavorazione, oltre all'aggiunta di spezie, prevede l'utilizzo di due stecche di legno: la pancetta viene avvolta per evitare infiltrazioni d'aria, ed è per questo che assume la dicitura di "pancetta steccata".
- **Ingredienti:** carne di suino, sale, pepe, spezie, aglio, aromi naturali, Eurosal (destrosio, saccarosio, aromi naturali supportato da cloruro di sodio E301, nitrato di potassio E252)
- **Stagionatura:** Dopo due settimane di salatura la pancetta ha un periodo minimo di stagionatura di sessanta giorni.
- **Peso medio:** Variabile da 1,8 kg a 2,2 kg
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore ai 12 C°
- **Confezionamento:** Pancetta intera, pezzo a scelta, affettata o sottovuoto
- **Prodotto presso:** La Fiorida srl Via Lungo Adda – Mantello (So)