



ALIMENTARE  
FRESCO  
PANCETTA

# PANCETTA DELICOTTA DO GUSTO KG.3X2

**DoGusto**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE**  
**14045**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pancetta suina con cotenna.

Origine della materia prima: ITALIA.

**Modalità di salagione:** salagione a mezzo siringatrice e zangolatura

**Modalità di produzione:** cottura a vapore, confezionamento in busta sottovuoto e pastorizzazione

## STAGIONATURA

Prodotto cotto non sottoposto a stagionatura.

## INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250.  
SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Aspetto:** salume di forma cilindrica

**Colore:** grasso bianco con sottili striature di magro rosato

**Sapore:** dolce, insaporito con aromi

## CONSERVAZIONE

150 giorni dalla data di confezionamento, a temperatura non superiore a +4 °C.

## UTILIZZO

Si può gustare in purezza oppure abbinare a prelibate pizze o piatti gourmet.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)