



ALIMENTARE
FRESCO

SALUMI

PANCETTA ARROTOLATA KG.3,5X1



CODICE
04022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pancetta arrotolata, ottenuta da carni suine di origine e provenienza italiana. Stagionatura 60/75 giorni.

PRODUZIONE

Viene insaporita con aromi e spezie. Dopo il breve periodo di salagione, viene lavorata a mano, massaggiata e arrotolata, legata con spago ed infine insaccata.

INGREDIENTI

Pancetta di suino (origine ITALIA), sale. Zuccheri: destrosio, glucosio. Spezie ed estratti di spezie. Aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252. BUDELLO NON EDIBILE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco paglierino naturale

Odore: tipico di pancetta stagionata e speziata

Sapore: delicato

Consistenza: morbida

CONSERVAZIONE

120 giorni a massimo 12°C appeso in luogo fresco.



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