



ALIMENTARE  
FRESCO  
SALUMI

# PANCETTA PEPATA A METÀ ZAHRE KG.1,5X8



**CODICE**  
**14177**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

La pancetta pepata è un insaccato di suino, preparata con l'utilizzo di pancetta selezionata senza cotenna, salata ed aromatizzata con sale marino e spezie, che a fine lavorazione viene avvolta in un morbido manto di pepe nero che la protegge durante la fase di stagionatura. Dal classico colore bianco rosato presenta un profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la speziatura esterna.

## **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

## **STAGIONATURA**

Minimo 60 giorni

## **INGREDIENTI**

Carne di suino, sale, pepe (4%), spezie piante aromatiche; Antiossidante: E300; Conservante: E252.

## **SHELF LIFE**

Può essere conservato fino a 6 mesi a temperature comprese tra 0° e +4°C.



*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)