

# *Pancetta arrotolata stagionata*



## Descrizione

Prodotta esclusivamente da parti di maiali cresciuti in allevamenti locali, la pancetta arrotolata stagionata è una sublime combinazione di profumo e sapore. Il sapore dolce e delicato delle parti grasse si combina soavemente con la sapidità delle parti più magre.

Il suo aspetto è caratterizzato dall'andamento concentrico del rosso vivo e del bianco rosato delle carni dovuto all'arrotolamento della pancetta prima della stagionatura. Ideale per la preparazione di panini imbottiti oppure servita affettata su un tagliere insieme a formaggi stagionati per mettere in tavola stuzzicanti antipasti.

## Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

## Ingredienti

Pancetta di suino.

## Fasi di lavorazione

Selezionate le pancette del maiale con la giusta gradazione di grasso, si procede alla salatura con il mix di aromi naturali ripetutamente a giorni alterni. La successiva ed importante fase è quella dell'arrotolamento della pancetta che conclude il processo di lavorazione.

## Stagionatura

Una volta insaccato, il prodotto si avvia ad una fase di stagionatura che si svolge all'interno di una apposita cella dove si riproduce l'ideale temperatura ed umidità dell'aria.

## Conservazione

La scadenza del prodotto è fissata in 90 giorni dalla data di confezionamento in sottovuoto.