

SUINO

PANCETTA COPPATA SUPER MAGRA



Rifilata a mano, insaporita con erbe aromatiche e spezie naturali

6 kg

PESO MEDIO

90 gg

STAGIONATURA

0 / +4°C

CONSERVAZIONE

La pancetta e la coppa vengono scelte con particolare attenzione, rifilate a mano togliendo le parti di grasso in eccesso. Delicatamente insaporita con piante aromatiche e spezie naturali. Protetta da budello, viene lasciata stagionare lentamente. Esternamente ha un aspetto pulito dato dalla carta bianca che l'avvolge. Al gusto trionfa la vivacità degli aromi maturi e ben armonizzati.