

# PANCETTA PIACENTINA DOP

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

La Pancetta Piacentina DOP è un prodotto pregiato dal sapore delicato che si produce nella provincia di Piacenza e deriva dal **taglio grasso del suino** ("pancettone").

Nella produzione vengono utilizzati **suini nati e allevati in Emilia Romagna e Lombardia**, territori che consentono di garantire le peculiarità di questo salume che si contraddistingue per caratteristiche organolettiche molto delicate.

Dopo la prima fase di salagione, nella quale si cosparge la carne con una miscela di sale e spezie (in primis il pepe), segue un periodo di riposo a freddo del prodotto per consentire al sale e agli aromi di distribuirsi in modo uniforme nella carne. In seguito, la carne viene massaggiata e le pancette arrotolate, legate e messe ad asciugare per 10-15 giorni.

La **stagionatura di almeno 4 mesi** consente di ottenere un sapore delicato e dolce che contribuisce, insieme alla sapidità, a rendere il prodotto molto appetitoso.

La fetta morbida, che tende a sciogliersi grazie alle parti grasse, dona al palato un piacere e gusto unico. Al taglio la fetta si presenta con l'alternarsi di strati circolari di colore rosso vivo e bianco rosato.

100%  
CARNI ITALIANE



L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.

**CODICE PRODOTTO:** 44172

**IMBALLO:** 2pz/ct

**CONFEZIONAMENTO:** a metà sottovuoto

**PRODUTTORE:** Pontenure Salumi Srl

**PESO MINIMO:** 2 Kg

**TMC:** 90 giorni

**CODICE EAN:** 2000000