



## Pancetta Cotta Deli Pepe Nero

### IL CICLO PRODUTTIVO

La pancetta fresca di suino con cotenna deli rasata refilata e mondata, viene iniettata di salamoia composta esclusivamente da acqua, sali, aromi naturali senza l'aggiunta di polifosfati, glutine e derivati del latte. Successivamente massaggiata per far assorbire completamente la salamoia, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionare la pancetta arrotolata all'interno degli stampi previo posizionamento dell'interfaccia per la cottura lenta che avviene nei forni a vapore. Dopo la cottura che avviene nello straccio con Pepe nero macinato grossolanamente, il prodotto viene raffreddato, tolto dallo stampo, cordato, infine viene confezionato sottovuoto. Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, la pancetta cotta è sottoposta ad un ulteriore trattamento termico (pastorizzazione).

### Caratteristiche della "Pancetta cotta Deli" avvolta nello straccio al Pepe Nero e Cordata

Codice interno S0B54

INGREDIENTI: Pancetta di suino, sale, aromi e spezie, destrosio, fruttosio, E621, E316, E250.

PEZZATURA: Kg. 4,50/5,00 - Diametro della fetta: mm 130 / Lunghezza: mm 225 / Larghezza: mm 150.

IMBALLO: in cartoni da 4 pezzi. CONSERVAZIONE: scadenza a 90 gg, temperatura conservazione 0 +2° C.