



Pancetta Cotta Deli

Scheda Tecnica

IL CICLO PRODUTTIVO

La pancetta fresca di suino con cotenna deli rasata refileta 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, 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 e Cordata

Codice interno S0B54

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.