



## **PANCETTA QUADRA 4 COTTA AL VAPORE**

**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 le pancette 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 erbe mediterranee, 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 DEL PRODOTTO**

Pancetta cotta la profumata avvolta nello straccio di erbe mediterranee e cordata

### **Codice interno SOB54**

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

**PEZZATURA a metà:** Kg. 5,00 circa - Larghezza fetta : mm 260

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