



Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte" di Stilo Antonio

**-Scheda Tecnica: Pancetta arrotolata Suino Nero di Calabria**

**Carne utilizzata e provenienza:** carni suine di razza Nero di Calabria, allevamento proprio.

**Ingredienti:** carne suina, peperoncino piccante, sale,

**Fasi di lavorazione:**

Una volta selezionate e disossate la parte della pancetta da 3,5-5 kg, si prosegue con la salagione in salamoia. Questa operazione dura 10 giorni ed è seguita da lavaggio con vino e pressatura a torchio, con aggiunta di pepe piccante frantumato. arrotolamento della pancetta in fazzoletti di budello collato fasciatura in rete elastica per alimenti. La stagionatura è di circa 100gg



**Presentazione:** forma cilindrica, fasciata in rete elastica per alimenti legata alle estremità

**Pezatura:** da circa Kg 2.5

**Modalità vendita:** da vendere a peso.

**Confezionamento:** sottovuoto in busta singola a vista.

**Etichettatura:** esterna alla busta, riportante logo aziendale, n° CEE dello stabilimento, luogo produzione, ingredienti, lotto di produzione, data preferibile di consumo.

**Conservazione:** +3°/8° C.

**Caratteristiche organolettiche:** al taglio è di colore roseo vivo con striature di grasso proprie della pancetta del suino. Il sapore è delicato e si affina con la stagionatura, il profumo è caratteristico e di giusta intensità.

**Modalità di conservazione del prodotto rimanente dopo il taglio:** la conservazione deve avvenire a temperatura di +3°/8° C ed il prodotto deve essere protetto con pellicole per alimenti.

**Valori nutrizionali**

Pancetta arrotolata speziata piccante Nero di Calabria (100 g)	
Energia	2931kJ 712kcal
Grassi di cui grassi saturi di cui grassi monoinsaturi	76.7 g 29.8 g 34.2 g
Carboidrati di cui zuccheri	0.6 g 0.1 g
Proteine	4.7 g
Sale	5.122 g

Azienda Agricola "Sapori Antichi d'Aspromonte"  
Viale Italia - Canolo - RC  
Tel 328 8838909 - 0964.385905  
P I 01180910802  
Pec [saporiantichiaspromonte@pec.it](mailto:saporiantichiaspromonte@pec.it)  
[stilo.a.salumificio@tiscali.it](mailto:stilo.a.salumificio@tiscali.it)