

Negrini pancetta Singola ca 1,5 kg

Italiensk speket og urøkt svinekjøtt.

Det familie drevne selskapet Gianni Negrini har i over 50 år produsert kvalitets produkter innenfor italiensk spekemat og kjøttvarer. De holder til i Renazzo di Cento som ligger i provinsen Ferrara i Nord Italia. Pancetta er italiensk bacon som vanligvis ikke er røkt, men konservert med pepper, salt og krydder. Italienerne bruker pancetta omtrent som vi bruker bacon. Det er mange varianter, nesten alle områder i Italia har sin egen variant. Pancetta lages av det vi kjenner som fleskeside /tynnribbe u/ben eller produseres av den nedre delen på siden som også kalles buklist. Dette saltes, krydres og tørkes i ca tre måneder. Den er vanligvis rullet sammen som en pølse eller rull, men kan også være i andre utseender og varianter avhengig av produksjonsmetoder i området der den er produsert.

Produktnummer	501647
EPD-nummer	5918677
Antall i kartong	2

5918677

Brukes til matlaging og som stekte ovnsbakte retter sammen med pastasauser i terninger. Smelter lett og egner seg til mange italienske retter. Panchetta sauser, risotto, sjømat.