



## Negrini pancetta skivet 80 g

### Italiensk pancetta i skiver.

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.

**Produktnummer**

501650

**EPD-nummer**

6033310

**Antall i kartong**

6



\* 6 0 3 3 3 1 0 \*

Italienerne bruker pancetta omtrent som vi bruker bacon. Det er mange varianter, nesten alle områder i Italia har sin egen variant. På Korsika regnes det som øyas spesialitet. Panchetta lages av det vi kjenner som fleskeside - tynnribbe uten 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 i en rull, men kan også være i andre utseender og varianter avhengig av produksjonsmetoder i området der den er produsert. Denne varianten er skåret i tynne runde skiver. Kan brukes i varme og kalde pastaretter, som snacks, til brød eller sammen med andre Italienske spesialiteter på et antipasti bord. Fungerer utmerket som pizza topping eller til sandwich. Grill dine favoritt grønnsaker surret i pancetta skiver eller sammen med kjøtt som kylling eller svin.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pancetta har mye marmorering som gir mye smak både kald og varm. Pancettaen har en naturlig og fin kjøttstruktur.