



Pancetta al pepe nero ca 1,5 kg

Perfekt å rulle kjøttfileter i før steking.

Pancetta er en 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. På Korsika regnes det som øyas spesialitet.

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.

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

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 120g.

Krydret med sort pepper.

Varenr.	501037
EPD nr.	5666607
Antall i kartong	10