Negrini pancetta ca 1,5 kg

Italienks tynnribbe uten ben i rull krydret med urter.

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	501614
EPD-nummer	6252670
Antall i kartong	2

* 6 2 5 2 6 7 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. Pancetta 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 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, sauser, risotto og sjømat.

Pancetta er italiensk bacon som vanligvis ikke er røkt, men konservert med pepper, salt og krydder. Har marmorering som gir mye smak.