



... I Salumi!

Pancetta Scotennata Arrotolata o con Cotenna



Variante succulenta della Pancetta Nazionale Tesa è questa versione '**Arrotolata Senza Cotenna**'. La pancia fresca del maiale, carni fresche sempre di provenienza italiana, una volta refileta ha un peso di circa 5-6 Kg, viene sottoposta a salatura utilizzando solo sale, pepe ed aglio, come prevedono le antiche ricette dei nostri contadini e prima della stagionatura è '**Scotennata**' e poi avvolta (cioè arrotolata su se stessa assumendo così una forma cilindrica).

Trascorsi 3-4 mesi si raggiunge la stagionatura e quindi la possibilità di confezionarla sottovuoto a metà o in tranci a partire da 500 gr indicati per chi realizza confezioni regalo.

Stessa identica procedura di salatura e stagionatura mantenendo però anche la cotenna e la classica pepatura alla toscana, insuperabile!!!