



... I Salumi!

Pancetta Cotta



Alcuni tagli freschi del più nobile degli animali da nutrizione si prestano a molteplici **'interpretazioni realizzative'**... noi toscani siamo però abituati a parlare come mangiamo e allora andiamo al sodo!!! Motivo di vanto di questa azienda è sicuramente questo prodotto cotto; la pancetta, taglio proveniente da carni fresche tassativamente italiane, una volta **'squadrata'** (refilata), viene sottoposta a salatura con l'utilizzo di sale, pepe e aglio misto ad un po' di rosmarino, successivamente avvolta viene fatta cuocere **'udite udite'** nello strutto (la Sugna del maiale Fusa) che conferisce al prodotto finito una morbidezza ed un profumo inconfondibili; il peso di questo fenomenale salume si aggira intorno ai 3-4 Kg intero, può essere confezionato in sottovuoto anche in tranci particolarmente indicati per le confezioni regalo, provare per credere!!!