

Pancetta

Tesa

E' ottenuta dal taglio della pancia di suino con cotenna, salata e successivamente lavata ed asciugata. La fase di stagionatura dura almeno 45 giorni. La vasta gamma di questo salume è il risultato dell'utilizzo di diversi aromi e spezie naturali. Tra le nostre proposte, la pancetta con il peperoncino piccante e quella dolce, la pancetta con il pepe nero e quella con il pepe bianco, tutte tra l'altro contornate dalle foglie di alloro raccolte dal nostro giardino.

