Pancetta
Pancetta

NO LATTE ALLERGENI GLUTINE

SOLO CARNE ITALIANA

GUALERZI

La denominazione Pancetta identifica un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica ventrale. Per la produzione è utilizzata solo carne suina di allevamenti italiani. Dopo la stagionatura di almeno 120 giorni, il prodotto si caratterizza per il colore delle fette rosso a strati circolari, dal gusto morbido e dolce dato dalla parte magra e di quella grassa.

The name Pancetta identifies a deli meat product obtained by processing the pork belly. Only pork meat from Italian pig farms is used to make it. After a maturation time of at least 120 days, the product is characterized by the layered red and white colours of the round slices, and the soft and mild taste that the lean and fat parts yield.

Pancetta
Pancetta

NO LATTE ALLERGENI GLUTINE

SOLO CARNE ITALIANA

GUALERZI

Pancetta con cotenna
Pancetta with rind

Pancetta 1/2 con cotenna sottovuoto
Pancetta 1/2 with rind vacuum-packed

Pancetta senza cotenna
Pancetta without rind

Pancetta 1/2 senza cotenna sottovuoto
Pancetta 1/2 without rind vacuum-packed

Pancetta Pancetta	Peso medio (kg) Medium weight	Cartone grande / Big box				Cartone medio / Medium box				Cartone piccolo / Small box			
		Pezzi/Ctn Pcs/box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/Strato Box/Layer	N°strati N°layers	Pezzi/Ctn Pcs/Box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/strato Box/Layer	N°strati N°layers	Pezzi/Ctn Pcs/Box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/strato Box/Layer	N°Strati N° Layers
Intera con cotenna Whole with rind	3,5 / 4,5	6	590x390x304	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-
1/2 con cotenna sottovuoto 1/2 with rind vacuum-packed	1,8 / 1,75	12	590x390x304	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-
Intera senza cotenna Whole without rind	3 / 4	6	590x390x304	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-
1/2 senza cotenna sottovuoto 1/2 without rind vacuum-packed	1,5 / 2	12	590x390x304	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-