

IL PRODOTTO

SALAME

Pantarotto

Il simbolo della **convivialità friulana**. Più di un semplice affettato: un racconto che si tramanda di generazione in generazione, un'icona delle nostre tavole che unisce sapienza artigiana e il gusto autentico delle terre del Friuli.



LA VENDITA

Mix di tre tagli nobili

Coscia e spalla per la parte magra e proteica, pancetta per il grasso nobile: equilibrio perfetto e morbidezza scioglievole.



Filiera friulana corta e controllata

Dall'allevamento alla tavola senza passaggi intermedi. Allevamento di proprietà a San Canzian d'Isonzo dal 2024.

Ricetta tradizionale friulana

Sale, pepe, una generosa dose di vino locale e un tocco di aglio appena sbucciato: il profumo inconfondibile al taglio.



Stagionatura minimo 35 giorni

Riposo lento in cui i sapori si fondono: fetta dal colore intenso, gusto dolce e persistente, che tiene la forma al taglio.

Niente additivi superflui

Solo ciò che serve per esaltare la bontà della carne. Pochi ingredienti scelti con cura, zero compromessi.



Il re dell'aperitivo

Prodotto-icona della merenda e del "tajut" friulano: alta rotazione e forte richiamo identitario per il cliente.

Un salame che sa di casa: al taglio la fetta tiene perfettamente la forma e rivela una grana che invita all'assaggio. Colore intenso, gusto dolce e persistente — un invito a riscoprire l'autenticità fetta dopo fetta.

A CHI PROPORLA



Ho.Re.Ca.

Ristoratori e gastronomie alla ricerca di un salume identitario per taglieri e ricette di territorio.



Distribuzione

GDO selettiva (linea "Sapori del Territorio", Despar) e punti vendita specializzati.



E-commerce / Dettaglio

Consumatore finale attento a qualità, origine e tradizione Friulana.

SCHEDA TECNICA



Lavorazione

Macinatura di carne suina, pre-miscelatura, aggiunta della concia, miscelatura, insacco, asciugatura e stoccaggio in cella di stagionatura fino alla vendita.



Taglio d'origine

Mix pregiato di coscia, spalla e pancetta. Stagionatura minima 35 giorni.

Ingredienti

Carne suina, sale, pepe, VINO, aromi naturali, destrosio, saccarosio.

Conservanti

E252 Nitrate di potassio · E250 Nitrite di sodio.

Antiossidanti

E300 Acido ascorbico.

Allergeni

Può contenere tracce di SOLFITI.



Shelf life

365 giorni dalla data di produzione; 60 giorni sottovuoto.



Conservazione

Sfuso intero: in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Tranci sottovuoto: $T \leq 4^{\circ}\text{C}$.



Consumo

Tal quale dopo 35 giorni dalla data di produzione.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR



Valore Energetico

346 Kcal (1445 KJ) / 100g



Proteine

23,97 g / 100 g



Sale

3,2 g / 100g



Grassi

27,6 g / 100 g

Di cui Acidi grassi saturi

12,83 g / 100 g



Carboidrati

0,93 g / 100 g

Di Zuccheri

0,5 g / 100 g

COME GUSTARLO



In purezza

Fette tagliate in obliquo, non troppo sottili, a temperatura ambiente. Con pane casereccio o il tipico grissino friulano.

Aperitivo friulano

Aperitivo friulano con Friulano (ex Tocai) o Merlot giovane, sottaceti e una scheggia di Latteria mezzano.



In cucina

In una frittata rustica con erbe, a cubetti in un'insalata di patate tiepida o per farcire focacce calde.