

IL PRODOTTO

SALSICCIA

Pantarotto



Non un semplice prodotto della norcineria locale, ma un sapere che affonda le radici nella nostra terra: una tradizione fatta di gesti pazienti e passione autentica, che continua a vivere ogni giorno nel nostro lavoro.

Prodotto fresco · da consumare previa cottura

LA VENDITA

Impasto magro ed equilibrato

Carni magre suine e triti ricavati dalla mezzena: la giusta proporzione fra muscolo e grasso per morbidezza e consistenza.



Filiera friulana corta e controllata

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

Concia della tradizione

Sale, pepe, vino e un tocco di aglio, dosati con misura per esaltare il sapore naturale delle carni senza coprirlo.



Budello naturale

Insaccata come vuole l'usanza friulana: elasticità, corretta maturazione e freschezza preservata.

Prodotto fresco e versatile

Re della convivialità: dalla padella alla polenta, dai risotti al forno. Alta versatilità in cucina.



Nessun artificio

Carni scelte, pochi aromi ben dosati e la mano esperta del norcino. La semplicità che diventa eccellenza.

Una salsiccia morbida, profumata, equilibrata, che porta nel piatto la verità del nostro territorio. Un prodotto che nasce per essere condiviso, cucinato insieme, portato in tavola nei momenti che contano.

A CHI PROPORLA



Ho.Re.Ca.

Ristoratori e gastronomie alla ricerca di un salume identitario per tagliere 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



Ingredienti

Carne suina, sale, aromi naturali, destrosio, antiossidante, correttore di acidità.

Conservanti

E252 Nitrate di potassio · E250 Nitrite di sodio.

Antiossidanti

E300 Acido ascorbico.



Lavorazione

Macinatura della carne, premiscelatura, aggiunta della concia, miscelatura, insacco in budello naturale, stoccaggio in cella a temperatura inferiore a 4 °C.



Taglio d'origine

Carni magre suine e triti ricavati dalla mezzena.



Shelf life

15 giorni dalla data di produzione.



Conservazione

Conservare a T ≤ 4 °C.



Consumo

Consumare previa adeguata e accurata cottura.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR



Valore Energetico

304 Kcal (1273 KJ) / 100g



Proteine

15,40 g / 100 g



Sale

1,1 g / 100g



Grassi

26,7 g / 100 g

Di cui Acidi grassi saturi

8,79 g / 100 g



Carboidrati

0,6 g / 100 g

Di Zuccheri

0,6 g / 100 g

COME GUSTARLA



In purezza

Rosolata lentamente in padella senza altri grassi, con pane casereccio o polenta fumante.

Aperitivo friulano

Su bruschette: rosolata e spalmata calda su pane tostato, con un calice di Friulano o Refosco.



In cucina

Sbriciolata in risotti e paste rustiche, al forno con patate e cipolle, o nel classico polenta e salsiccia.