

IL PRODOTTO

PANCETTA ARROTOLATA

Pantarotto

La nostra Pancetta Arrotolata è più di un semplice salume friulano, è il racconto di un'arte antica, che nasce dai nostri allevamenti, tramandata con amore e dedizione.



LA VENDITA

Filiera friulana corta e controllata

Dall'allevamento alla tavola senza passaggi intermedi. Tracciabilità e trasparenza totali su ogni fase.



Allevamento di proprietà

Dal 2024 gestiamo direttamente l'allevamento di suini a San Canzian d'Isonzo: controllo e benessere animale garantiti.

100% artigianale

Massaggiata, salata e speziata a mano, poi arrotolata senza infiltrazioni d'aria per una morbidezza ineguagliabile.



Ricetta di famiglia

Concia con sale, pepe, chiodi di garofano e cannella in pezzetti: un profilo aromatico avvolgente e riconoscibile.

Taglio nobile e marezato

Ricavata dal ventre del suino, dove l'alternanza naturale di carne e grasso dà equilibrio, morbidezza e gusto.



Etichetta pulita

Pochi ingredienti semplici, zero compromessi. Un racconto di autenticità che il cliente percepisce a ogni fetta.

Al taglio rivela una trama compatta e avvolgente, un capolavoro di venature rosse e bianche. Perfetta in purezza su pane caldo o per impreziosire i piatti più semplici con quella nota sapida che solo la vera qualità sa dare.

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



Ingredienti

Solo carne suina, sale, pepe, aromi naturali, destrosio, saccarosio.

Conservanti

E252 Nitrate di potassio · E250 Nitrite di sodio.

Antiossidanti

E300 Acido ascorbico.



Lavorazione

Pancetta squadrata, salata, speziata, insaccata e legata, posta in asciugatura, successivamente in stagionatura fino alla vendita.



Taglio d'origine

Ventre del suino — rivestimento adiposo e muscolare del costato, naturalmente marezato.



Shelf life

18 mesi.



Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.



Consumo

Tal quale dopo 60 giorni dalla data di produzione.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR



Valore Energetico

530 Kcal (2219 KJ) / 100g



Proteine

15,10 g / 100 g



Sale

3,2 g / 100g



Grassi

52,2 g / 100 g

Di cui Acidi grassi saturi

16,30 g / 100 g



Carboidrati

0,5 g / 100 g

Di Zuccheri

0,5 g / 100 g

COME GUSTARLA



In purezza

Tagliata sottile e lasciata "respirare" 15 min a temperatura ambiente. Su pane di segale o pan di sorc.

Aperitivo friulano

Con un Friulano (Tocai) fresco e sapido, oppure uno Schioppettino che ne esalta le note speziate.



In cucina

Per avvolgere asparagi e arrosti, come base di un sugo, o croccante su vellutata di zucca e frico.