

## 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 Nitrato di potassio · E250 Nitrito 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  $T \leq 4$  °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.