

## Pancetta di Suino Nero dei Nebrodi



si ricava del ventre del maiale può presentare o meno la cotenna. La pancetta prodotta con metodi artigianali senza presenza di additivi ha un colore rosso sbiadito. Ha una forma irregolare, è uno strato di grasso bianco con filettature rosa (più o meno scure) di carne magra. Presenta un sapore delicato, ben equilibrato e speziato, ha un odore dolce e profumato.

Valutazione:nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

### Descrizione

La **Pancetta di Suino Nero** si ricava del ventre del maiale può presentare o meno la cotenna. La pancetta prodotta con metodi artigianali senza presenza di additivi ha un colore rosso sbiadito. Ha una forma irregolare, è uno strato di grasso bianco con filettature rosa (più o meno scure) di carne magra. Presenta un sapore delicato, ben equilibrato e speziato, ha un odore dolce e profumato.

**Aspetto:** di forma irregolare, è uno strato di grasso bianco con filettature rosa (più o meno scure) di carne magra

**Consistenza:** dipende dalla durata della stagionatura.

**Aspetto al taglio:** la fetta si presenta soda ed omogenea

**Peso:** non c'è un peso standardizzato, il peso varia

**Sapore:** delicato, ben equilibrato e speziato

**Odore:** dolce e profumato

**Curiosità:** si ricava del ventre del maiale può presentare o meno la cotenna. La pancetta prodotta con metodi artigianali senza presenza di additivi ha un colore rosso sbiadito

**VALORI NU** Per 100 g di

**TRIZIONALI** prodotto

**SM107**

**PANCETTA**

**PIANA DI**

**SUINO**

**NERO DEI**

**NEBRODI**

Valori

nutrizionali

medi

Valore 370 Kcal

energetico 1547 KJ

Proteine 10 g

Carboidrati 0 g

Grassi 54 g

di cui saturi 19,20 g

## Pancetta di Suino Nero dei Nebrodi

---

Fibra 0 g  
alimentare  
Sodio 2,31 g