



# **PANCETTA CAMPAGNOLA**



## Pancetta Campagnola

**Composizione:** carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.

**Tracciabilità:** riportata sul documento di trasporto come sull'etichetta.

**Salagione:** manuale.

**Stagionatura:** 6/8 mesi.

**Pezzatura:** 12/14 Kg.

**Confezionamento:** 2 pezzi interi per cartone; 4 metà sottovuoto per cartone, in busta alimentare trasparente, conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.

La Pancetta Campagnola Boschi Elidio è ricavata esclusivamente da carni fresche di suini pesanti allevati in Emilia, sottoposta a salatura con poco sale marino, seguendo la migliore tradizione locale, che prevede l'aggiunta di spezie ed aromi naturali.

Il taglio da cui deriva è la parte ventrale compreso il lardo, arrotolato e legato manualmente. Ne risulta un prodotto finale dal peso variabile tra i 12 e i 14 Kg, che esige pertanto una perfetta quanto lunga stagionatura nelle apposite cantine.

La Pancetta Campagnola Boschi Elidio si presenta al taglio con un colore candido attraversato dalle striature rosso vivo della parte magra.

Il sapore è delicato e gustoso, reso ancor più completo dalla profumazione acquisita grazie alla lunghissima stagionatura.

# PANCETTA CAMPAGNOLA



Prosciuttificio  
**BOSCHI ELIDIO**

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - [infoprosciutti@boschielidio.it](mailto:infoprosciutti@boschielidio.it) - [www.boschielidio.it](http://www.boschielidio.it)