

# Pancetta Toskana

Unsere Pancetta aus der Toskana ist ein delikates Schweinebauchfleisch, das nach traditionellem italienischen Verfahren zubereitet wird. Die Pancetta wird mit Meersalz, Pfeffer und verschiedenen Gewürzen eingerieben und anschließend luftgetrocknet. Dadurch erhält sie ihren charakteristischen Geschmack und eine zarte, aber dennoch feste Konsistenz.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.  
Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien