

I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi
Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte

Categoria: Carni e frattaglie

Nome del prodotto: Pancetta con cotenna

Caratteristiche:

Si tratta di una pancetta ripiegata su se stessa con la cotenna che la ricopre che combacia e viene cucita con lo spago, molte volte viene legata.

Metodiche di lavorazione:

Le modalità di produzione sono piuttosto eterogenee a seconda della zona territoriale. Generalmente le pancette sono salate a secco ed aromatizzate.

Rimangono in salagione, aperte, per 21 giorni, poi vengono appese e fatte scocciolare. Sono infine piegate su se stesse “a libro” e legate.

Pancetta

Zona di produzione:

Diffusa in tutta la regione del Piemonte.

