Sapori.Sapori II Srl

Prodotti Tipici Irpini

Via Pescarole,2 –Uscita Superstrada AV-SA – 83028 SERINO (AV) C.F. e P.IVA: 02552510642

Tel. e fax 0825 513446 CCIAA AV REA N. 166158 --- Info: www.saporiesapori.net

www.saporiesaporishop.com email: sapori.sapori@libero.it

1) *La **Panciotta Serinese** è un salume ottenuto dalla lavorazione della lombata e della pancetta di maiali esclusivamente Nazionali, i due tagli anatomici del suino, il lombo più pregiato e la pancetta in genere meno apprezzato, formano insieme un connubio di sapori e morbidezza impareggiabile, se non unico. La carne, disossata, viene salata con aggiunta di spezie, lasciata in salamoia e massaggiata due volte al dì per alcuni giorni, segue una accurata stagionata per almeno 3 mesi, il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi del sole, 0 / + 8° C*

2) *La Panciotta si presenta raffinata nel gusto grazie alla parte grassa che conferisce alla lonza, di per se asciutta al palato, una consistenza morbida e ricca di sapori.*

La Panciotta Serinese nasce dall'esigenza di realizzare un prodotto innovativo rispetto ai tradizionali, capace di soddisfare la clientela più esigente che è sempre alla ricerca di Sapori Genuini, ma combinati in maniera sempre diverso e talvolta insolita. Il nostro prodotto nasce dall'antica arte di fare salumi che la nostra azienda custodisce, senza tralasciare le moderne tecnologie e ponendo il cliente al centro della nostra mission.

Prodotto da:

I 9 2618/L CEE

Sapori.Sapori II s.r.l