

PANCETTA "IL RIGATINO" CA 1KG VAC ANTICA MACELLERIA FALORNI

SKU: 3082

Pancetta Stagionato "Il Rigatino" från välrenommerade Antica Macelleria Falorni
ca. 1 kg VAC
Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Ordet *rigatino* kommer från det italienska ordet *rigare*, som betyder "att rita streck" eller "att markera". I detta fallet syftar *rigatino* på de karakteristiska fettstrimmorna som finns i köttet, vilket ger en randig eller "streckig" effekt.
Pancetta "Il Rigatino" är en smakrik lufttorkad pancetta som enbart är torkad med salt och peppar. Den kan serveras rå, tunt skivad på en charkbricka, men är också utsökt när den tillagas som en italiensk version av "bacon", steks tills den blir krispig och blir till grund i många klassiska Italienska maträtter.

Ingredienser: Fläskkött*, salt, peppar, vitlök, kryddmix. Konserveringsmedel: E252. *Ursprungsland: Italien. Förvaras: Svalt och torrt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2287 kJ / 554 kcal
Fett	55,30 g
- varav mättade fettsyror	22,98 g
Kolhydrater	0,56 g
- varav sockerarter	<0,10
Protein	13,66 g
Salt	2,23 g

En lång historia av passion och godhet

I över 200 år har familjen Falorni skapat högkvalitativa kött- och charkuteriprodukter i hjärtat av det natursköna Chianti, Toscana. Här har hemligheterna bakom uråldriga recept och det skickliga hantverket gått i arv från generation till generation – en tradition som är lika levande idag som den var för två århundraden sedan.

Vår djupa förankring i Chiantis rika kultur och råvaror av högsta kvalitet genomsyrar allt vi gör. Det är denna starka koppling till våra rötter som har gjort det möjligt för oss att inte bara tillverka exceptionella produkter, utan också att sprida våra värderingar och vår kärlek till genuin mat utanför Italiens gränser.

För oss är mat en konst – och en allvarlig fråga

“Vår mission är att föra in smaken av det goda livet i varje hem – att dela glädjen av äkta italiensk mat och det kulturella arvet från Chianti.”

Med vår filosofi *“Mangia meno, mangia meglio”* – *“Ät mindre, ät bättre”* – vill vi inspirera till en hälsosammare livsstil där kvalitet alltid går före kvantitet.

Tradition möter innovation

För att kunna leverera charkuterier av exceptionell kvalitet kombinerar vi traditionella hantverksmetoder och recept med modern forskning och teknik. Våra produkter får mogna långsamt och naturligt, utan genvägar eller artificiella tillsatser. Varje steg i processen – från urvalet av råvaror till den slutliga produkten – övervakas noggrant av oss själva. Först när vi är helt nöjda skriver vi under och förpackar våra produkter.

Resultatet? Charkuterier som inte bara är läckra utan också säkra, genuina och fulla av smak. Det är ingen slump att vi genom åren har tilldelats flera prestigefyllda utmärkelser – ett bevis på vår dedikation till kvalitet och vårt arv.

Smaka på Chianti – en bit av det goda livet

När du väljer Falorni, väljer du mer än bara charkuterier. Du väljer en bit av Italien, en kärleksfullt tillagad produkt med historia, hantverk och en oöverträffad passion för god mat.

Låt våra prisbelönta produkter bli en del av din meny – vare sig du driver en restaurang, en deli eller en matbutik. Hör av dig till oss så berättar vi gärna mer om hur vi kan hjälpa dig att ge dina kunder en smak av det autentiska Chianti!