

Giovanna



Giugno 2012

è arrivata Giovanna, un sapore che tutti dovrebbero provare almeno una volta!

È difficile spiegare cos'è...un po' pancetta, un po' prosciutto cotto...è un prodotto nuovo nato dalla nostra fissazione per le cose buone e dalla nostra attività di ricerca e sviluppo. Il risultato finale è qualcosa di difficile da definire tecnicamente ma di sicuro impatto sui nostri sensi: il sapore ricco della pancetta, la delicatezza e la digeribilità del prosciutto cotto, il leggero sentore di fumo, la morbidezza e la naturalità conferite dall'utilizzo di miele. Le nostre cotture fatte a regola d'arte esaltano tutti i sapori di questo nuovo prodotto regalando una particolare emozione gustativa.

Provate la scioglievolezza assoluta di Giovanna ed immaginatene tutti i possibili utilizzi...!

Giovanna, aspetti tecnici e commerciali.

Partiamo dall'inizio: la materia prima è costituita da due grandi pancette di suino pesante padano... vengono lasciate sotto sale aromatizzato per due settimane, come avviene nelle prime fasi di stagionatura.

Trascorso questo tempo le pancette vengono lavate, esposte in camera di affumicatura per circa un'ora e successivamente insaporite con una piccola quantità di salamoia, quella del San Giovanni al miele !

Dopo quattro giorni di massaggio lento e di tanto riposo, vengono cucite insieme e poi legate con un sapiente lavoro manuale che armonizza le parti anatomiche conferendo al prodotto finito la caratteristica forma simile a quella della classica pancetta stagionata.

La cottura prevede una fase a vapore di 20 ore, seguita da 2 ore in forno a legna che dona al prodotto una finitura brunita ed un delicato sentore di fumo.

Il risultato finale è un prodotto nuovo, fino ad oggi non presente sul mercato, che unisce il sapore pieno della pancetta con la delicatezza e la digeribilità conferita dal nostro metodo produttivo unico ed innovativo.

PS: è possibile rinvenire traccia di scorza di limone utilizzate per conferire il giusto grado di acidità al palato.

DISPONIBILE DAL 27/06/2012, gli stock limitati e la forte richiesta potrebbero determinare parziali slittamenti di consegna.

*Come si presenta prima del confezionamento: kg. 8/9 circa
intero giovanna*

*Come viene venduta: porzionata a metà kg. 4,5 circa
mezzo giovanna*

Suggerimento di degustazione:

il prodotto regala la sua massima espressione servito ad una temperatura compresa tra i 2° e i 10°, se degustato tale e quale si consiglia di servire come nella foto: tagliato fine in forma di piccola piramide





