



## Felloni Pancetta Tesa ca 5 kg

### Urøkt og speket svinekjøtt.

Felloni Spekehus er lidenskapelig opptatt av å lage førsteklasses spekeprodukter etter gamle italienske håndverkstradisjoner. Kvaliteten på våre produkter er et resultat av nøye utvalgte krydder og gode norske lokale råvarer. Hemmeligheten rundt den gode smaken ligger i lang erfaring med modningsprosesser og tradisjonelle produksjonsmetoder. Felloni Spekehus åpnet første produksjonslokalet sommeren 2015 på Årnes. I november 2019 ble produksjonen flyttet til moderne og større lokaler på Skedsmokorset. Vår misjon er å lage spekevarer til matentusiaster og de som ønsker en ekte italiensk matopplevelse.

Pancetta er et allsidig spekeprodukt som kan brukes i mange kulinariske retter. Den kan skjæres i tynne skiver og spises rå og kan berike forretter eller gourmet-smørbrød. I tillegg kan den brukes for å gi smak til pasta, sauser eller som tilbehør.

Til 100g ferdigvare er det anvendt 130g svinekjøtt.

Fylldighet

Skarphet

Fasthet

**Produktnummer** 501909

**Antall i kartong** 1