

TECHNICAL DATA SHEET

Traditional Emilia Tied Pancetta

Producer: CroceDelizia – Soragna, Parma, Italy

Product type: Traditional cured pork product, artisanally tied and naturally matured.

Origin: Emilia-Romagna, Lower Parma area.

Processing: Pork selected from whole carcasses and processed by hand according to the traditional methods of the Parma lowlands. The pancetta is salted and tied before the natural maturation stage.

Maturation: Natural maturation in an underground cellar, where a humid and stable microclimate supports the gradual development of the product's characteristic aroma and texture.

■ Organoleptic characteristics

Characteristic alternation of lean and fatty layers. Soft, compact texture with a balanced savoury taste and the aromatic notes developed during slow natural maturation.

■ Ingredients

Pork meat, salt and spices/aromatic ingredients according to the producer's recipe.

■■ **Important:** the exact ingredient declaration and any allergen information must be verified against the final product label before publication.

■ Suggested pairings

Excellent thinly sliced with Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma, Salame and Coppa. Ideal with rustic bread and a glass of Lambrusco from Emilia.

■ Key features

■■ Traditional Emilia recipe ■ Artisan processing ■ Natural cellar maturation ■ Traditional tied pancetta

Prepared for ForkEmilia — product information sheet.

SCHEDA TECNICA

Pancetta Legata Tradizionale Emiliana

Produttore: CroceDelizia – Soragna, Parma, Italia

Tipologia: Salume crudo tradizionale, legato artigianalmente e sottoposto a stagionatura naturale.

Origine: Emilia-Romagna, Bassa Parmense.

Lavorazione: Carne suina selezionata da mezzene intere e lavorata a mano secondo la tradizione dei norcini della Bassa Parmense. La pancetta viene salata e legata prima della fase di stagionatura naturale.

Stagionatura: Naturale in cantina interrata, dove un microclima umido e stabile favorisce la lenta maturazione e lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche e della consistenza del prodotto.

■ Caratteristiche organolettiche

Caratteristica alternanza di parti magre e grasse. Consistenza morbida e compatta, gusto sapido ed equilibrato e profumi tipici sviluppati durante la lenta stagionatura naturale.

■ Ingredienti

Carne di suino, sale e spezie/aromi secondo la ricetta del produttore.

■ ■ **Nota importante:** la dichiarazione esatta degli ingredienti e degli eventuali allergeni deve essere verificata sull'etichetta definitiva del prodotto prima della pubblicazione.

■ Abbinamenti consigliati

Ottima affettata sottile con Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma, Salame e Coppa. Ideale con pane rustico e un calice di Lambrusco dell'Emilia.

■ Caratteristiche distintive

■ ■ Tradizione emiliana ■ Lavorazione artigianale ■ Stagionatura naturale in cantina ■ Pancetta legata tradizionale

Preparata per ForkEmilia — scheda informativa del prodotto.