


# Guanciale di suino




POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



 Bez glutenu

 Bez laktozy

## Opis

Policzek wieprzowy to wędzona słonina z części policzkowej, która w składzie jest podobna do boczku, jednak charakteryzuje się nieco innym smakiem oraz nieco twardszą konsystencją. Policzek marynowany jest w soli i pieprzu, po czym dojrzewa przez 3 miesiące. Tradycyjny produkt z regionu Lazio.

## Sugestie

Można spożywać go na surowo, jako dodatek do kanapek. Jednak jego prawdziwym przeznaczeniem są sosy bazujące na cebuli, pomidorach oraz papryczce chili. Idealnie nadaje się do sosu Amatriciana i Carbonara.

## Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Charakterystyka:	Policzek wieprzowy
Smak:	Wędzony
Składniki:	policzek wieprzowy, sól, przyprawy, aromaty naturalne, konserwanty (E252- E250). Produkt sprzedawany na wagę. Nie zawiera glutenu, nie zawiera laktozy.
Opakowanie:	Próżniowe
Masa netto:	około 1,2 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia: Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 2520 kJ / 611 kcal

Tłuszcze: 63 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22 g

Węglowodany: 0,1 g, w tym cukry 0,1 g

Białka: 11 g

Sól: 3,6 g

## Alergeny

Nie zawiera glutenu, nie zawiera laktozy.