

Guanciale di suino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Policzek wieprzowy to kawałek wędzonej słoniny, który w składzie jest podobny do boczku. Jednak posiada nieco inny smak oraz twardszą konsystencję. Zamarynowany w soli i pieprzu dojrzewa 3 miesiące. To 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. Innymi słowy idealnie nadaje się do sosu Amatriciana i Carbonara.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA: Wieprzowina

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe, sól, pieprz.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:



WAGA: około 1,2 kg

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy