



Negrini guanciale stagionato ca 1,5 kg

Italiensk guanciale, svinekjake som er krydret med salt og pepper.

Guanciale stagionato lages i fra kinnet på grisen. I motsetning til bacon er dette kjøttet urøkt. Dette saltes og krydres med pepper og har en modningstid på tre uker.

| | |
|-------------------------|---------|
| Produktnummer | 501608 |
| EPD-nummer | 5874680 |
| Antall i kartong | 2 |



* 5 8 7 4 6 8 0 *

Guanciale stagionato kan brukes som en ingrediens i de italienske rettene carbonara og amatriciana.

Guanciale stagionato har en mildere og rundere smak enn bacon.