



## Negrini guanciale 80 g

**Italiensk guanciale, skåret i tynne skiver.**

Det familie drevne selskapet Gianni Negrini har i over 50 år produsert kvalitets produkter innenfor italiensk spekemat og kjøttvarer. De holder til i Renazzo di Cento som ligger i provinsen Ferrara i Nord Italia.

**Produktnummer**

501651

**EPD-nummer**

6034144

**Antall i kartong**

6



\* 6 0 3 4 1 4 4 \*

Guanciale lages i fra kinnene på grisen. I motsetning til bacon er dette kjøttet urøkt. Dette saltes og krydres med pepper og har en modningstid på tre uker. Denne varianten er skåret i tynne skiver. Kan brukes som en ingrediens i de italienske rettene carbonara og amatriciana. Fungerer utmerket som topping på pizza, grill dine favoritt grønnskager surret i guanciale skiver eller sammen med kjøtt som kylling eller svin.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Guanciale har mye marmorering, som gir mye smak når den varmebehandles og har en naturlig og fin kjøttstruktur. Guanciale har en mildere og rundere smak enn bacon.