

Felloni Guanciale ca 600 g

Italiensk svinekjake med smak av sort pepper.

Felloni Spekehus er lidenskapelig opptatt av å lage førsteklasses spekeprodukter etter gamle italienske håndtverkstradisjoner. Kvaliteten på våre produkter er et resultat av nøye utvalgte krydder og gode norske lokale råvarer. Hemmeligheten rundt den gode smaken ligger i lang erfaring med modningsprosesser og tradisjonelle produksjonsmetoder. Felloni Spekehus åpnet første produksjonslokalet sommeren 2015 på Årnes. I november 2019 ble produksjonen flyttet til moderne og større lokaler på Skedsmokorset. Vår misjon er å lage spekevarer til matentusiaster og de som ønsker en ekte italiensk matopplevelse.

Produktnummer	501912
EPD-nummer	6599005
Antall i kartong	12

* 6 5 9 9 0 0 5 *

Guanciale er speket svinekjaker som er godt modnet og består av kompakte lag med deilig smakfullt kjøtt og fett og den er tildekket med svart pepper. Guanciale er den autentiske ingrediensen i kjente italienske matretter som pasta all'amatriciana eller pasta alla carbonara.

Til 100g ferdigvare er det anvendt 125g svinekjøtt.