



## Negrini guanciale terning 100 g

Guanciale i terninger kan brukes som en ingrediens i klassiske italienske retter som carbonara og amatriciana. Fungerer utmerket som topping på pizza, til pastaretter, sammen med stekte grønnsaker, i supper og sauser eller sprøstekes og brukes som topping i salat eller på kylling, svin eller hvit fisk.

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, nord i Italia.

<b>Produktnummer</b>	501664
<b>EPD-nummer</b>	6808497
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 6 8 0 8 4 9 7 \*

Guanciale lages 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. Denne varianten er skåret i små terninger. Kan brukes som en ingrediens i de klassiske italienske pasta rettene carbonara og amatriciana eller andre pasta retter. Fungerer utmerket som topping på pizza, sprøstekes og brukes som topping på dine favoritt grønnsaker 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.