



## Negrini guanciale stagionato ca 1,5 kg

Italiensk svinekjake som er krydret med salt og pepper.

Guanciale di maiale 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.

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

Guanciale di maiale har en mildere og rundere smak enn bacon.

Varenr. 501608

EPD nr.

Antall i kartong

2