



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.

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

Guanciale stagionato har en mildere og rundere smak enn bacon.

Produktnummer	501608
EPD-nummer	5874680
Antall i kartong	2



* 5 8 7 4 6 8 0 *