



## Salumi Pulice guanciale ca 1,2 kg

**Italiensk guanciale, svinekjake som er krydret med calabrisk chili pulver.**

Det Italienske selskapet Fratelli Pulice ble etablert på 1900-tallet av familien med samme navn. De holder til i byen Carolei, i provinsen Cosenza, i Calabria-regionen i Sør-Italia. Calabria-regionen er verdens kjent for sin Calabria-chili. Fra opprinnelsen drev familien et slakteri og i 1997 etablerte de sitt pøsemakeri, hvor de lager kjøttprodukter og spekemat med utgangspunkt i lokale mattradisjoner og oppskrifter. Selskapet er en del av Consortium for protection of natural casing, av PDO spekemat, som betyr beskyttet opprinnelsesbetegnelse. Dette er en sertifisering som kvalitets sikrer deres produkter, som anerkjent i hele Europa. Kvalitet og genuinitet er viktig for Fratelli Pulice.

<b>Produktnummer</b>	501703
<b>Antall i kartong</b>	12

Salumi Pulice guanciale lages i fra kinnet på grisen. I motsetning til bacon er dette kjøttet urøkt. Dette saltes og krydres med calabrisk chili pulver og har en modningstid på 60 dager. Guanciale kan brukes som en ingrediens i de tradisjonelle italienske pastarettene carbonara og amatriciana. Kan stekes i tynne skiver og brukes på samme måte som vanlig bacon. Surr skiver av guanciale rundt indrefilet av svin eller kylling, for å få en sprø og smakfull steke skorpe rundt kjøttet og for å bevare saftigheten. Kan brukes som en ingrediens i en gryterett eller grateng.

Guanciale har en fin kjøttstruktur med lag av marmorering og kjøtt. Lett smak av calabrisk chili.