IL GUANCIALE HEL CA. 0,8 KG VAC ANTICA MACELLERIA FALORNI

SKU: 3078

Il Guanciale
Hel 0,8 kg VAC

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Toskansk Griskind,.
Karaktär: Den kryddas med salt och peppar tills den får sin typiska yttre skorpa, mörk och kompakt. Inuti behåller den en mjuk kärna med en mycket intensiv smak.
Servering: Huvudingrediensen i den klassiska ; pasta Carbonara.
Vikt: ca 800 g VAC

Ingredienser: Fläskkött*, salt, peppar, vitlök, kryddmix, konserveringsmedel: E252. *Ursprungsland: Italien.
Förvaras: Svalt och torrt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2395 kJ / 580 kcal
Fett	57,6 g
- vara mättade fettsyror	19,6 g
Kolhydrater	<0,1 g
- vara sockerarter	<0,1 g
Protein	15,48 g
Salt	4,08 g

Smaka på Chianti – en bit av det goda livet – För oss är mat en konst – och en allvarlig fråga
“Vårt uppdrag är att föra in smaken av det goda livet i varje hem – att dela glädjen av äkta italiensk mat och det kulturella arvet från Chianti.”
Med vår filosofi **“Mangia meno, mangia meglio” – “Ät mindre, ät bättre” –** vill vi inspirera till en hälsosammare livsstil där kvalitet alltid går före kvantitet.
Il Guanciale
Den kryddas med salt och peppar tills den får sin typiska yttre skorpa, mörk och kompakt. Inuti behåller den en mjuk kärna med en mycket intensiv smak.
En avgörande smakkomponent för många rätter i det toskanska köket, och den är huvudingrediensen i den klassiska ; pasta Carbonara.