

Italienska smaker sedan 1999



ANTICA MACELLERIA FALORNI



Smaka på Chianti – en bit av det goda livet - För oss är mat en konst – och en allvarlig fråga

"Vår mission 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.



Riconosciuti da UNIONCAMERE come
**UNA DELLE 150 IMPRESE
CHE HANNO FATTO
LA STORIA D'ITALIA**
Recognized by Unioncamere as one of the 150
companies that have made the history of Italy



Il Guanciale

ARTIKELNR: 14073

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.

Serving: Huvudingrediensen i den klassiska ; pasta Carbonara.

Vikt: ca 800 g VAC

Ingredienser: Fläskkött*, salt, peppar, vitlök, kryddmix, konserveringsmedel: E252. *Ursprungsland: Italien.
Förvaras: Svält och torrt. Bäst före: se förpackning

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

molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se