

GUANCIALE DI SUINO NERO DEI NEBRODI



| | |
|---------------------------------|-----------------|
| CODICE | 80221 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Sicilia |
| PESO | 1,5 kg circa |

Guanciale di Suino Nero dei Nebrodi prodotto in Sicilia

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Guanciale da carne di Suino Nero dei Nebrodi aromatizzata con pepe nero e aromi |
| ASPETTO | La fetta si presenta con una frazione maggiore di grasso e un filo di magro |
| SAPORE | Delicato, leggermente sapido, si scioglie in bocca. La carne viene esaltata dalla lavorazione e dalla stagionatura di almeno un mese |
| STAGIONATURA | Almeno 30 giorni |
| PRODUTTORE | Agostino - Mirto (ME) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | L'allevamento del Suino Nero dei Nebrodi viene effettuato, come da disciplinare del Presidio Slow Food "en plein-air"; come ricovero vengono utilizzate, per il benessere dell'animale e per il basso impatto ambientale, le tradizionali "zimme", piccole costruzioni di pietra, fresche e terriccio |
| CURIOSITÀ | Il Suino Nero dei Nebrodi, allevato allo stato semibrado, si alimenta quasi esclusivamente di prodotti che la natura offre all'interno del Parco Nazionale dei Nebrodi, la più grande area protetta della Sicilia: castagne, ghiande e tuberi. Si ottiene, un prodotto dal gusto delicato e unico |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Ottimo sia degustato al naturale, su crostini di pane, sia nella preparazione di ricette come la pasta all'amatriciana. Eccellente anche sulla pizza, è in grado di dare una spinta in più e bilanciare i sapori |