

GUANCIALE DI COLONNATA



CODICE	82444
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	1,2 kg circa

Guanciale stagionato nelle conche di marmo di Colonnata almeno quattro mesi

DESCRIZIONE	Guanciale di suini pesanti italiani del circuito dei prosciutti DOP di Parma e San Daniele; vengono selezionati tagli con venature magre e grasse
ASPETTO	Al taglio la fetta presenta un bel colore bianco con venature rosso vivo
SAPORE	Al palato ha un sapore dolce, intenso e aromatico, con un aroma speziato ed erbaceo
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
PRODUTTORE	Giannarelli - Colonnata (MS)
SELEZIONATO PERCHÈ	Da tre generazioni la famiglia Giannarelli produce il Lardo di Colonnata IGP con la massima attenzione nella scelta delle materie prime e una cura costante per la qualità del processo lavorativo
CURIOSITÀ	I guanciali vengono messi in conche di marmo di Colonnata e ricoperti con sale marino naturale grosso, pepe nero e/o bianco, spezie miste, aglio italiano, rosmarino nostrale; dopo due mesi di stagionatura vengono ripuliti, ricoperti di pepe nero e stagionati ancora per circa tre mesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ingrediente fondamentale per preparare alcuni dei più famosi primi piatti della cucina romana: pasta all'amatriciana, alla carbonara oppure alla gricia