

## GUANCIALE DI COLONNATA



<b>CODICE</b>	82444
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	1,2 kg circa

Guanciale stagionato nelle conche di marmo di Colonnata almeno quattro mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Guanciale di suini pesanti italiani del circuito dei prosciutti DOP di Parma e San Daniele; vengono selezionati tagli con venature magre e grasse
<b>ASPETTO</b>	Al taglio la fetta presenta un bel colore bianco con venature rosso vivo
<b>SAPORE</b>	Al palato ha un sapore dolce, intenso e aromatico, con un aroma speziato ed erbaceo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Giannarelli - Colonnata (MS)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ingrediente fondamentale per preparare alcuni dei più famosi primi piatti della cucina romana: pasta all'amatriciana, alla carbonara oppure alla gricia