

## GUANCIALE SUINO AFFUMICATO



|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 84445                         |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| <b>PESO</b>                     | 1,7 kg circa                  |

Guanciale e gola di maiale stagionato almeno 90 giorni

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Tagli di gola da suino di origine italiana conciato con spezie e piante aromatiche |
| <b>ASPETTO</b>                  | Ha un profilo alto e ben rifilato, al taglio è bianco con delle venature rosate    |
| <b>SAPORE</b>                   | Dolce e intenso, con un delicato tono di affumicatura                              |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Almeno 90 giorni   |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Ideale per le preparazioni in cucina   |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.