

GUANCIALE SUINO AFFUMICATO



CODICE	84445
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1,7 kg circa

Guanciale e gola di maiale stagionato almeno 90 giorni

DESCRIZIONE	Tagli di gola da suino di origine italiana conciato con spezie e piante aromatiche
ASPETTO	Ha un profilo alto e ben rifilato, al taglio è bianco con delle venature rosate
SAPORE	Dolce e intenso, con un delicato tono di affumicatura
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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.