

GUANCIALE AFFUMICATO



CODICE	81152
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1,7 kg circa

Guanciale friulano delicatamente affumicato con legno di faggio

DESCRIZIONE	Guanciale da suino di origine italiana, conciato con spezie e piante aromatiche e poi delicatamente affumicato con legno di faggio
ASPETTO	Forma regolare e fetta uniforme; il rapporto tra grasso e magro è ben proporzionato
SAPORE	Dolcissimo e fondente; delicata la nota di fumo, profumi di cannella, pepe e carne matura
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il salumificio Zahre è una giovane realtà artigianale con due stabilimenti produttivi, uno ad Ampezzo e uno a Sauris, nel cuore delle Alpi Carniche, in Friuli Venezia Giulia. La produzione dell'azienda si basa sulla tradizione norcina storica della regione
CURIOSITÀ	I prodotti Zahre sono ottenuti a partire da carni suine di altissima qualità, provenienti da macelli selezionati negli anni, trasformate in insaccati freschi e stagionati. Molto spesso viene usata l'affumicatura, rigorosamente con legno di faggio, come vuole la tradizione di montagna
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto per l'utilizzo in cucina: per sughi della tradizione pieni di gusto o in accompagnamento a della polentina frita per un "cicchetto" saporito