

# FIORE DI GUANCIALE AL PEPE NERO TRANCIO



<b>CODICE</b>	78146
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	300 g circa

Porzione da 300 g di guanciale prodotto dal Salumificio Benvenuti

<b>DESCRIZIONE</b>	Guanciale prodotto con materia prima rigorosamente italiana e stagionato 60 giorni, con un formato e un packaging pensati per il libero servizio
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta rosata con una buona frazione magra; confezionato sottovuoto pronto per la vendita
<b>SAPORE</b>	Dolce e aromatico, senza riporti sgradevoli di rancido o cotenna
<b>STAGIONATURA</b>	60 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Salumi Benvenuti - Lucca (LU)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un guanciale italiano dalle dimensioni contenute, pensato per assecondare il trend di piccoli formati da mettere direttamente a disposizione del cliente tra le proposte nel libero servizio
<b>CURIOSITÀ</b>	Privo di glutine e lattosio
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il prodotto perfetto per la preparazione di gricia, carbonara e amatriciana: proponetelo nel frigo accanto agli spicchi di Pecorino Romano DOP per dare un suggerimento d'uso. Ottimo anche semplicemente tagliato sottile e adagiato su una focaccia calda