



GUANCIALE AFFUMICATO



* CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il guanciale affumicato è un insaccato di suino, preparato con l'utilizzo di gola proveniente da suini nazionali selezionati, salato ed aromatizzato con sale marino e spezie, che a fine lavorazione viene affumicato tramite combustione lenta con legno di faggio grazie ad un procedimento naturale senza fiamma in caminetti tradizionali. Presenta un profumo e sapore delicato che contrasta gradevolmente con la caratteristica nota aromatica esterna.

* PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

* CATEGORIA DI PRODOTTO

Insaccato di carne suina.

* CATEGORIA DI PROCESSO

Carne fresca di suino con aggiunta di una concia, riposo, affumicatura e stagionatura successiva.

* CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Guanciale con venature magre con una componente di grasso pregiato.

* DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche; Antiossidante: E300; Conservante: E252.