

SUINO

GUANCIALE DI MONTAGNA



Guanciale dall'aspetto rustico e dal gusto vellutato

1,5 kg
PESO MEDIO

120 gg
STAGIONATURA

0 / +4°C
CONSERVAZIONE

Guanciale dall'aspetto rustico e dal gusto vellutato. Per questo guanciale usiamo solo carne fresca proveniente da allevamenti locali. Viene lavorato artigianalmente dai nostri maestri norcini, che lo massaggiano a lungo e lo insaporiscono con una delicatissima miscela di aromi e spezie fresche. Lasciato stagionare senza fretta, acquista nel tempo un gusto dolce e aromatico che lo rende perfetto sia nell'uso in cucina, sia affettato con il pane caldo.