

# Italienska smaker sedan 1999



GUANCIALE AL PEPE SORRENTINO CA 1,5KG

SKU: 1677



Griskind med svartpeppar.

ca 1 kg

**Priset avser per kg**

## PRODUKT BESKRIVNING

Griskind med svartpeppar. Utmärkt till Amatriciana eller Carbonara.

ca 1,5 kg



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: griskött\*, salt, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, konserveringsmedel: E252, E250. \*Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: **mjök, laktos.**

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Energi                    | 2430 kJ / 589 kcal |
| Fett                      | 58,7 g             |
| - varav mättade fettsyror | 20,8 g             |
| Kolhydrater               | 0,7 g              |
| - varav sockerarter       | 0,4 g              |
| Protein                   | 14,5 g             |
| Salt                      | 1,8 g              |

Griskind med ett hölje av svartpeppar.

Sorrentino pepparbacon är en mångsidig produkt med fleraanvändningsområden, både i köket och som aptitretare, som väger cirka 1,5 kg.

Sorrentinogris kinden har egenskaper som gör den unik i sitt slag. Först och främst behandlingen:

- Det använda köttet kommer från intern slakt. Den anatomiska delen av Guanciale är nybearbetad utan temperaturförändringar;
- Trimning och rengöring av den färska produkten utförs sedan av slaktmästare. I slutet masseras den och blandas med naturliga kryddor och förblir i vila i en vecka för att absorbera smak och aromer som ger den den omisskännliga smaken.
- Nästa steg är att strö produkten med nymalt svartpeppar (eller chili beroende på fall).

Appliceringen görs strikt för hand för att säkerställa enhetlighet på produktens yta. Krydda är en annan styrka:

- I slutet av aromen förts Guanciale till torkning där den förblir några dagar. När den är torr flyttas den till mognad där den förblir i minst 45 dagar;
- Den långsamma härdningen och den process som markeras ovan gör det möjligt att få resultat av excellens och en otrolig produkt. Guanciale med Sorrentino peppar är utmärkt både för matlagning (apetitretare) och för att avnjutas som skivad (bruschetta), eftersom den är i linje med det förflutna och i den perfekta slakttraditionen hos familjen Sorrentino.

