

Guanciale amatriciano intero

EAN a8441830

Biologico Integrale Vegano Vegetariano Senza glutine Senza lattosio

Descrizione

Guanciale amatriciano intero Sa.no 1,2 kg

Indirizzo produttori

Sa.no.
Via Salaria Nuova, Km 141,900
02011
Accumoli
RI

Ingredienti

Guancia di suino, sale, saccarosio, aromi naturali, spezie. Antiossidante: E 300. Conservanti: E 252, E 250.

Condizioni di conservazione

4 mesi.

Conservazione

Temperatura ottimale 13° C; U.R. 75 - 90 %.

Descrizione

| | Valori medi per 100 g |
|----------------------------|-----------------------|
| Energia | 2239 kJ |
| Energia | 535 kcal |
| Grassi | 54,6 g |
| di cui acidi grassi saturi | 23,7 g |
| Carboidrati | 0 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| Proteine | 10,9 g |
| Sale | 3,89 g |
| Umidità | 29,7 g |
| Ceneri | 4,7 g |

Marketing prodotto

Guancia di suino stagionata di forma triangolare composta di parte magra e grassa. Stagionatura 1-3 mesi.

Caratteristiche

Guancia di suino nazionale stagionata di forma triangolare con base arrotondata rifilata secondo il disciplinare di produzione dei P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), di colore bianco screziato rosso all'interno, con prevalenza della parte grassa sulla parte magra, ideale per la preparazione della Salsa all'Amatriciana.

Preparazione e uso

Da consumare tal quale.