

GUANCIALE DI COLONNATA AFFUMICATO



CODICE	82455
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	2 kg circa

Guanciale stagionato nelle conche di marco di Carrara, leggermente affumicato

DESCRIZIONE	Guanciale di suini pesanti del circuito dei prosciutti DOP di Parma e San Daniele selezionati con cura; tutti i tagli scelti sono grassi e presentano venature di magro
ASPETTO	Al taglio la fetta presenta un bel colore bianco marmoreo con una venatura rosso vivo
SAPORE	Dolce, intenso e aromatico con sentori di spezie e una leggera nota affumicata
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
PRODUTTORE	Giannarelli - Colonnata (MS)
SELEZIONATO PERCHÈ	Da tre generazioni la famiglia Giannarelli produce lardo e guanciale con la massima attenzione nella scelta delle materie prime e una cura costante per la qualità del processo lavorativo
CURIOSITÀ	I guanciali vengono immersi in conche di marmo di Carrara e ricoperti di sale, pepe nero ed erbe aromatiche; dopo due mesi di stagionatura vengono ripuliti, ricoperti di pepe nero e stagionati per altri tre mesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ingrediente fondamentale per la preparazione di alcuni piatti della tradizione romana; se usato in cottura, si consiglia di rosolarlo molto bene