



[QR CODE WEB](#)

Guanciale di Bassiano al Pepe Nero - 1 Kg - stagionatura 4 mesi - Reggiani

Disciplinare: Il Guanciale è la guancia del maiale, una carne composta da venature magre e da un grasso molto pregiato, di miglior composizione rispetto a quello di altre parti.

Non usando additivi o conservanti e prendendo solo carni di suini nazionali pesanti, viene particolarmente apprezzato nell'Italia centrale.

La lavorazione del prodotto consiste in un processo di salatura e nella successiva aggiunta di pepe. Il processo di stagionatura dura circa 4 mesi.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>