

Guanciale – Lufttorkad Griskind



En ovanlig delikatess gjord på 100% italiensk griskind som har en perfekt balans mellan fett- och kötthalt. Genom att lufttorka griskinden så mognar den och utvecklar djupare smakare. Det gör att denna guancialen passar perfekt som en ingrediens i den traditionella italienska rätten Pasta Carbonara.



Hetta upp olivolja och sautera griskinden. Tillsätt svartpeppar, hackad lök och vitlök och stek i 8 minuter. Tillsätt salt och krossade tomater och koka upp. Servera såsen med spaghetti.



Fläskkött, salt, dextros, kryddor, naturlig arom, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250, E252.

Vikt: ca. 1,5 kg | Antal/kartong: 2 st | Lagringstid: 60 dagar |
Kötttråvara: Italien | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område:

-