Pris:



Guanciale - Lufttorkad Griskind

Lagrad i 60 dagar.
Perfekt till matlagning.

Råvarans ursprung: Italien

Guanciale - Lufttorkad Griskind

Lagrad i 60 dagar.
Perfekt till matlagning.



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.

En salumeria i perfekt balans

I vackra Toscana hittar vi anrika salumerian Bontà Toscane med en otrolig känsla för lufttorkade skinkor och salami som är geografiskt ursprungsskyddade. Respekt för omgivningen och en perfekt balans mellan det traditionella och det entreprenöriella, är framgångsfaktorerna för familjeföretaget.