

GUANCIALE

Italienischer Speck

BESCHREIBUNG

Guanciale ist ein traditionelles italienisches Speckprodukt, das aus dem speziell gewürzten und luftgetrockneten Schweinebackenstück hergestellt wird. Es hat einen intensiven Geschmack, die es zu einer beliebten Zutat in der italienischen Küche macht, insbesondere in Gerichten wie Pasta all'Amatriciana und Pasta alla Carbonara.

MERKMALE

- luftgetrocknet
- nicht geräuchert
- der Edelschimmel bedeutet keinen Verderb!

ZUTATEN UND NÄHRWERTE

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Gewürze, Kaliumnitrat

Nährwerte je 100g:

Fett: 57g

Kohlenhydrate: <1g

Eiweiß: 16g

Salz: 4g

(Die Werte schwanken wie bei Naturprodukten üblich)

DAS AUSSEHEN

