



Guanciale

1,5 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis une bajoue de porc affinée 3 mois en cave.
- Je fais partie de la tradition d'Amatrice dans le Lazio : je suis l'ingrédient principal de la célèbre sauce à l'amatriciana.
- Comme le lard, je suis veiné de chair, mais mon gras est meilleur car je reste consistant et croquant à la cuisson.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Je fais partie de la gamme Q+ et donc je suis sélectionné sur la meilleure filière.
- Ma viande provient de la gorge des meilleurs cochons des élevages Pedrazzoli.
- Je suis recouvert de poivre puis affiné pendant 3 mois en cave.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour mon goût décisif, affiné et poivré.
2. Pour la qualité de mon gras qui reste croquant.
3. Parce que je suis le "savoureux ingrédient en plus" de toutes vos recettes.
4. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - Sans dérivés du lait
 - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

COMMENT ME DEGUSTER ?

- En très fines tranches sur des toasts chauds.
- En lamelles sautées avec des œufs.
- En dés dans les recettes de sauce carbonara, amatriciana, ...