

Guanciale per Amatriciana Italienischer Wangenspeck gewürfelt

Etwa drei Monate Reifezeit braucht es, bis der Guanciale per Amatriciana sein volles Aroma entfaltet. Der fette Speck aus der Schweinebacke kommt aus der Region Latium und ist luftgetrocknet und nicht geräuchert. Guanciale Amatriciana ist die wichtigste Zutat für Spaghetti Amatriciana, kann aber auch für Carbonara eingesetzt oder einfach pur mit etwas Brot genossen werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	2659 kJ
Brennwert kcal	646 kcal
Fett	68 g
davon gesättigte Fettsäuren	28 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	6 g
Salz	3 g

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

italienisches Schweinefleisch (100g Guanciale werden aus 110g Schweinefleisch hergestellt), Kochsalz, Zucker, natürliche Aromen, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrit

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.
Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien