

GUANCIALE

Ingredienti:

Carne di suino, peperoncino, sale, aromi naturali.

STAGIONATURA LENTA 3 MESI



Descrizione del Prodotto:

Si ottiene dalla guancia del maiale, è un pezzo di carne composto di parti magre (i muscoli facciali) e da una componente di grasso pregiato. Viene salato e insaporito con pepe nero in grani e peperoncino macinato calabrese

Ingredienti: carne di suino, peperoncino, sale, aromi naturali;

Caratteristiche del Prodotto:

- **Senza conservanti** •

Origine: carni italiane

- **Prodotto e confezionato da:** Salumificio Varca S.R.L.
- **Bollo CE:** IT V3R6Z
- **Conservazione:** Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore.
- **Scadenza 12 mesi**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Energia	2217 kj/530 kcal
Proteine	15,70 g
Lipidi	52,20 g
(di cui saturi)	17,11 g
Glucidi	0 g
Zuccheri	0 g
Sodio	3 g

Informazioni aggiuntive:

- ♦ **Destinazione d'uso:** Il prodotto è adatto a tutti i consumatori, fatta eccezione per i soggetti con ipercolesterolemia o con sensibilità/allergia verso uno o più degli ingredienti indicati.
- ♦ **Senza glutine**
- ♦ **Senza lattosio**
- ♦ **Controllo Microbiologico:**
 - **Salmonella:** assente
 - **Escherichia coli:** assente
 - **Stafilococco:** assente
 - **Listeria:** assente