

**REFERENCIA** LAR001-LAR005

**FOTO**



**NOMBRE COMERCIAL** Guanciale di Colonnata

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Tocino de papada de cerdo salada y sazónada. Los cortes se procesan frescos y no congelados. Dentro de las 72 horas siguientes al sacrificio hay que recortarlos, masajearlos con sal y colocarlos en capas en las correspondientes tinas de mármol, localmente llamadas conche, alternándolas con sal, hierbas y especias. Después de 7 a 10 días de salazón, se retira del tocino, se lava con vino blanco, se seca y se espolvorea con nuevas especias. La maduración se realiza durante un período no inferior a tres meses.

**PRESENTACIÓN** LAR004: Alrededor de 500g por pieza  
LAR005: 250-300g

**INGREDIENTES** Tocino de papada de cerdo de Italia, sal marina natural pelada y en trozos grandes, ajo picado, romero fresco, mezcla de especias y hierbas aromáticas

**ALÉRGENOS** No hay presencia de alérgenos

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Valor energético	3040 / 739	kJ / kcal
	Grasas	79,8	g/100 g
	Hidratos de Carbono	0	g/100 g
	Proteínas	4,92	g/100 g
	Sal	3,5	g/100 g

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** Almacenar el producto a temperatura +22°C cuando este entero.  
Almacenar el producto a temperatura entre + 4°C y + 18°C una vez abierto

**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 6 meses