

**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: 200-300g**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

| VALORES NUTRICIONALES |            |           |
|-----------------------|------------|-----------|
| 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