

# 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

## 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