

Guanciola



Salume preparato utilizzando guancia di maiale disossata, salata e aromatizzata. Si presenta prevalentemente grasso con un filo di magro al centro.

A stagionatura ultimata sono apprezzabili sapori e profumi inconfondibili tipici della tradizione toscana.

Ideale per la preparazione della famosa Carbonara

Dichiarazione nutrizionale
(valori medi per 100 g prodotto)
Energia 2735 kJ / 654 kcal
Grassi 69,6 g
di cui acidi grassi saturi 25,3 g
Carboidrati 0 g
di cui zuccheri 0 g
Proteine 6,4 g
Sale 0,6 g

Via Dossi, 26 - 37051
Bovolone (VR)
Tel. +39 045 7100674

www.seiterre.com
info@seiterre.com

