

## Guanciaiale o Buccularu di suino nero dei nebrodi



Il Guanciaiale di Suino Nero chiamato in dialetto siciliano Buccularu, corrisponde anatomicamente alla gota o mascella del maiale

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

### Description

Il **Guanciaiale di Suino Nero** chiamato in dialetto siciliano Buccularu, corrisponde anatomicamente alla gota o mascella del maiale. Presenta la forma a pera, con cotenna sulla superficie. Ha un gusto saporito ma non salato e molto profumato nel retrogusto, ha un odore intenso e speziato.

**Aspetto:** Pezzo di carne proveniente dalla guancia del maiale, con forma a pera e cotenna sulla superficie inferiore.

**Consistenza:**

**Aspetto al taglio:** Bianco con evidenza delle parti magre rosa.

**Peso:** Varia da Kg **1.200 a 2.400**

**Sapore:** Ha un gusto saporito ma non salato e molto profumato nel retrogusto

**Odore:** Intenso e speziato

**Curiosità:** E' chiamato così perché è ricavato dalla guancia del maiale, in dialetto si chiama "buccularu".

**VALORI NU** Per 100 g di

**TRIZIONALI** prodotto

**SM103**

**GUANCIALE**

**SUINO**

**NERO DEI**

**NEBRODI**

Valori

nutrizionali

medi

Valore 656 Kcal

energetico 2742 KJ

Proteine 6 g

Carboidrati 0 g

Grassi 71 g

## guanciaie o buccularu di suino nero dei nebrodi

---

di cui saturi 21 g  
Fibra 0 g  
alimentare  
Sodio 2,37 g