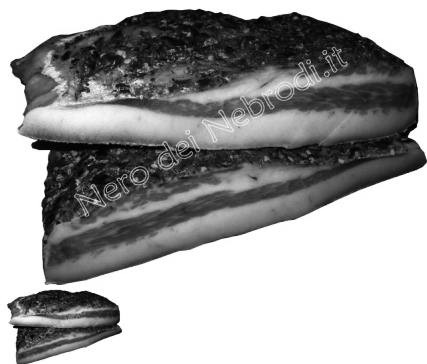


Guanciaie o Buccularu di suino nero dei nebrodi



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

Valutazione:nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Il **Guanciaie 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

GUANCIAIE

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