



Frial Collection presenta el nuevo Guanciale: la auténtica esencia de la charcutería italiana con sello Frial

- Elaborado con papada curada de cerdo Duroc, este producto de alta charcutería promete una experiencia culinaria inigualable, marcada por su textura mantecosa y su sabor profundo e intenso.

Toledo, 18 de febrero de 2025 – Frial Collection, la nueva línea más gourmet de Frial, marca premium de Grupo Tello Alimentación, amplía su catálogo con el lanzamiento de un nuevo producto que celebra la tradición italiana: el Guanciale.

Selección rigurosa y elaboración artesanal.

El Guanciale, de Frial Collection, se elabora respetando el proceso tradicional italiano, utilizando únicamente las mejores papadas de cerdo Duroc. Cada pieza es pulida cuidadosamente a mano para conseguir la forma característica del Guanciale, posteriormente es impregnada en pimienta negra, realzando así su sabor natural.

Un proceso de curación que define su carácter.

El secreto del Guanciale reside en su curación, un proceso fundamental que otorga a cada pieza su textura mantecosa y su característico sabor intenso. Este secado prolongado permite que la carne desarrolle un perfil aromático profundo y una suavidad única que se deshace en la boca.

Un producto versátil para los amantes de la alta gastronomía.

El Guanciale de Frial Collection, es el aliado perfecto para quienes buscan un toque gourmet en cada plato. Ideal para preparar recetas italianas como la pasta a la Carbonara o la Amatriciana, en taquitos para saltear con verduras, en finas lonchas ligeramente calentadas en sartén, o incluso en tiras para enriquecer ensaladas o aperitivos.

Elaboración con el sello de calidad Frial

Con este lanzamiento, según declaraciones de Inés Tello, directora de marketing de Grupo Tello Alimentación: “reflejamos la pasión por la tradición y el cuidado en cada detalle para ofrecer productos que brindan al consumidor experiencias gastronómicas incomparables, fieles a nuestro estilo Gourmet, fieles al aval de marca Frial”.

Fundado en 1968, Grupo Tello Alimentación está especializado en productos cárnicos con total orientación al consumidor, la salud y la gastronomía. Con sede en Toledo, está formado por las marcas Tello, Frial, Sánchez Montero, Pamplonica, Mina, Valle y Hemosa, bajo las que produce más de 500 referencias de producto. Presente en más de 50 países, cuenta con una plantilla de alrededor de 1.400 trabajadores, y superó los 390 millones de euros de facturación en el pasado ejercicio.

Para más información, ponte en contacto con:

Jorge Cocero Mora (616 39 09 14) o Cristina Pascual Álvarez (678 83 80 48)

Dpto. Prensa y RRPP Grupo Tello Alimentación

Email: tello@meatlife.es - cpascual@tello.es