

Gusto
Classico

Lardo della Maison Vaschetta affettato

55



Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico KJ 2503

Kcal 608

Grassi g 66

di cui saturi g 20

Carboidrati g 0,1

di cui zuccheri g 0,1

Proteine g 3,5

Sale g 3,9

Specifiche di vendita

Cod. 75AM-100

Vaschetta affettato da 90 g

Il procedimento per la preparazione del Lardo della Maison è molto simile a quello adottato per il Lard d'Arnad.

Gli spallotti di maiali utilizzati vengono sgrassati e successivamente squadrati per poi essere posti a maturare in appositi recipienti, all'interno dei quali si alternano a strati di lardo sovrapposti, sale, acqua, spezie, aromi naturali ed erbe aromatiche di montagna.

Qui la sua maturazione procede per due mesi.

Ne risulta un prodotto morbido e gradevolmente dolce, dal quale si sprigiona tutto il sapore degli aromi alpini.

Ingredienti

Lardo di Suino, Sale, Piante aromatiche di montagna, Spezie.
Antiossidante: E301. Conservanti: E252 - E250

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C).

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo. Dopo l'apertura avvolgere in carta di alluminio o pellicola trasparente. Per ottenere delle fette precise anche senza l'affettatrice si consiglia di metterlo in congelatore per circa 15-30 minuti prima di affettarlo. Per gustarlo al meglio, si consiglia di abbinarlo a dei crostini di pane di segale, ammorbiditi da un goccio di miele.