



L'Arnaiot

Lardo alle erbe



Specifiche di vendita

Cod. 12SV

Confezione da ca 3 kg sotto vuoto

Cod. 12MSV

Confezione da ca 1,5 kg sotto vuoto

Cod. 12PSV

Confezione da ca 300 g sotto vuoto

Il procedimento per la preparazione dell'Arnaiot 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. Lo si può acquistare, confezionato sottovuoto, nei banchi gastronomia dove l'attenzione per i prodotti di qualità è sempre caratteristica essenziale.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 g. di prodotto

Valore energetico	Kj	2560,2
	Kcal	622,4
Grassi	g	68
di cui saturi	g	20
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	2,5
Sale	g	2,5

Ingredienti

Lardo di Suino, Sale, Piante aromatiche di montagna, Spezie.

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.



Lardo della Maison Vaschetta affettato



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.

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

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.