



Lardo affumicato



Specifiche di vendita

Cod. 67SV

Confezione da ca 2 kg sotto vuoto

Cod. 67PSV

Confezione da ca 300 g sotto vuoto

Il procedimento per la preparazione di questo lardo è molto simile a quello adottato per il Lard d'Arnad. La materia prima viene sgrassata e successivamente squadrata per poi essere posta 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. Terminata la maturazione il lardo viene affumicato per 48 ore con legno dolce non resinoso.

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	2469,2
	Kcal	600,4

Grassi	g	66
--------	---	----

di cui saturi	g	20
---------------	---	----

Carboidrati	g	0,1
-------------	---	-----

di cui zuccheri	g	0,1
-----------------	---	-----

Proteine	g	1,5
----------	---	-----

Sale	g	2,5
------	---	-----

Ingredienti

Lardo di suino, Sale, Pianta aromatiche di montagna, Spezie. Antiossidante: E301. Conservanti E 252, E250.

Consigli d'uso

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

Per gustarlo al meglio, si consiglia di abbinarlo a dei crostini di pane di segale, ammorbiditi da un goccio di miele.