



# Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP Riserva 6 mesi



## Specifiche di vendita

Cod. 77SV

Confezione da ca 2,5 kg sotto vuoto

Cod. 77MSV

Confezione da ca 1 kg sotto vuoto

Cod. 77PSV

Confezione da ca 300 g sotto vuoto

Il Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP Riserva 6 mesi segue lo stesso procedimento di produzione della versione classica ormai conosciuta in tutto il mondo.

La sua particolarità, però, è quella di seguire un periodo di stagionatura ulteriore rispetto ai 3 mesi imposti dal Disciplinare.

La Maison Bertolin ha così deciso di realizzare questo prodotto che si presenta molto profumato e aromatico, grazie alla sua maturazione di almeno 6 mesi nei celebri "doils".

Ogni fetta è bianca al taglio, con una possibile venatura di carne in superficie e dal cuore leggermente rosato.

Degustandolo si scioglie in bocca lasciando al palato un sapore gradevolmente dolce.

## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 g. 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, acqua, sale, spezie e piante aromatiche (aglio, rosmarino, salvia, alloro, cannella, pepe, chiodi di garofano) in proporzione variabile.

## 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 una goccia di miele.