



# Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP



## Specifiche di vendita

Cod. 17MSV

Confezione da ca. 1,5 kg sotto vuoto

Cod. 17SSV

Confezione da ca. 3 kg sotto vuoto

Cod. 17PSV

Confezione da ca. 300 g sotto vuoto

Cod. 17VP

Vaso da 1 kg

Cod. 17AM100

Vaschetta da 80 g

Il Lard d'Arnad, prodotto a denominazione di origine protetta (DOP), si ottiene dalla lavorazione del solo spallotto di maiali di peso superiore ai due quintali provenienti da allevamenti della Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto. Adeguatamente sgrassato e successivamente squadrato, viene posto a maturare nei "doils", antichi recipienti in legno di castagno o di rovere, all'interno dei quali, agli strati di lardo sovrapposti fino a riempimento, si alterna una miscela composta da sale, acqua, spezie, aromi naturali ed erbe aromatiche di montagna. Qui il lardo viene lasciato a stagionare per almeno tre mesi. E' durante questo processo che il prodotto si concretizza, assumendo il profumo e le tanto apprezzate caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. 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.