



Lardo Speziato



Specifiche di vendita

Cod. 16SV

Confezione da ca 2 kg sotto vuoto

Cod. 16PSV

Confezione da ca 300 g sotto vuoto

La preparazione del lardo speziato inizia dalle materie prime selezionate e continua con una maturazione a secco con erbe di montagna locali e spezie macinate.

Ne risulta un prodotto morbido e gradevole, dal quale si sprigionano tutti i sapori delle erbe di montagna.

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. Antiossidante: E301. Conservanti E 252, 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 gocciolo di miele.