Lardo in conca

POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania

Bez glutenu

Bez laktozy

Opis

Słonina z włoskich tusz wieprzowych. Sposób jej przygotowania pochodzi z czasów, kiedy to mężczyźni pracujący w kamieniołomach Toskanii przechowywali słoninę w wydrążonych marmurowych skałach. Smak i proces sezonowania zawdzięcza szczególnym właściwościom węglanu wapnia zawartego w skałach. Posolone mięso umieszczane jest w marmurowych pojemnikach z przyprawami (m.in. czarny pieprz, cynamon, kolendra, goździki, rozmaryn, czosnek). Dojrzewa przynajmniej 6 miesięcy. Produkt aromatyczny i delikatny.

Sugestie

Pokrojona w cieniutkie plasterki stanowi doskonały dodatek do grzanek, focacci, pizzy gourmet bez sosu pomidorowego oraz do polenty podawanej na ciepło. Doskonale nadaje się również na deskę wędlin.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Składniki:	słonina wieprzowa (kraj pochodzenia: kraje UE), sól. aromaty naturalne, przyprawy, zioła, cukry: dekstroza, przeciwutleniacz: E301, substancje konserwujące: E252, E250

Masa netto:	Dostępne w kawałkach od 500 gr do ok. 1.2 kg. Całość waży ok. 4kg.
Sposób przechowywania:	Nie przekłuwać opakowania. Przechowywać w temperaturze od +2°C do +5°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce.
Kraj pochodzenia mięsa:	UE
Wyprodukowano we:	Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	3663 kJ / 891 kcal
Tłuszcze:	99,0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 33,0 g)
Węglowodany:	0,0 g, w tym cukry 0,0 g
Białka:	0,0 g
Sól:	5,0 g

Alergeny

Bez alergenów. Bez glutenu, bez pochodnych mleka.