

Lardo in conca



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

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

Sugestie:

Produkt jest aromatyczny, delikatny, pokrojony na cienki plasterki może być dodatkiem do grzanek, focacci, pizzy gorumet bez sosu pomidorowego oraz do polenty podawanej na ciepło. Doskonale nadaje się również na deskę wędlin.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA: Wieprzowina

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:



WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Ślonina, sól, aromatyczne zioła.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: Dostępne w kawałkach od 500 gr do ok. 1.2 kg.

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy