



LARDO BIANCO ALLE ERBE AFFUMICATO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il lardo bianco presenta una consistenza morbida con profumo delicato e finemente speziato. L'aspetto è compatto, di colore bianco o bianco rosato, il gusto è dolce e moderatamente saporito. Una leggera nota di affumicatura data dal legno di faggio.

PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

CATEGORIA DI PRODOTTO

Salume di carne suina.

CATEGORIA DI PROCESSO

Carne fresca rifilata con cotenna e aggiunta della concia, riposo. Stagionatura successiva minima di 2 mesi.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Carne di suino selezionata grassa con una venatura di carne magra.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Lardo suino, sale, spezie e piante aromatiche; Antiossidante: E300; Conservante: E252.