Date de création: 12 nov. 2026, 20:31:51

LARD D'ARNAD DOP VALLE D'AOSTA

CODE	82505
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Val d'Aoste
POIDS	3 kg environ

Lard épicé et affiné dans des "doils", des récipients traditionnels en châtaigni

DESCRIPTION	Lard produit à partir de viande de porcs élevés en Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna et Veneto, épicé et affiné dans des "doils", des récipients traditionnels anciens en châtaignier ou en chêne
APPARENCE	Le lard a une épaisseur minimale de 3 cm, avec une couenne, de couleur blanche et un coeur légèrement rosé, avec éventuellement des veines de viande à la surface
GOÛT	Le goût est agréablement sucré, avec des notes de romarin
AFFINAGE	Au moins 3 mois
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Il est produit de manière artisanale, dans la Salumeria Maison Bertolin, à Arnad en Valle d'Aosta, dans le respect des anciennes traditions transmises de génération en génération depuis 1957, lorsque le grand-père Guido tenait la boucherie du village
CURIOSITÉ	Le procédé de fabrication de ce lard est très ancien et lié à la tradition d'Arnad : la découverte d'un document du Château d'Arnad datant de 1873 atteste de la présence de quatre "doils", des récipients typiques en bois de châtaignier ou de chêne, dans les cuisines
CONSEILS D'UTILISATION	Délicieux sur des croûtons de pain de seigle grillés ou dans l'apéritif classique valdôtain accompagné de mocetta. À essayer avec des noix concassées et un filet de miel

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.