

LARDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI



CODICE	80220
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
PESO	1 kg circa

Lardo di Suino Nero dei Nebrodi prodotto in Sicilia

DESCRIZIONE	Lardo di suino Nero dei Nebrodi
ASPETTO	Si presenta piuttosto spesso e di colore bianco
SAPORE	Delicato, leggermente sapido con una notevole complessità aromatica. Si scioglie subito in bocca
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Agostino - Mirto (ME)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'allevamento del Suino Nero dei Nebrodi viene effettuato, come da disciplinare del Presidio Slow Food "en plein- air"; come ricovero vengono utilizzate, per il benessere dell'animale e per il basso impatto ambientale, le tradizionali "zimme", piccole costruzioni di pietra, fresche e terriccio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da tagliare a fette sottili e gustare su crostini caldi

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.