

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

MATERIA PRIMA	Lardo di suino Nero dei Nebrodi
ASPETTO	Si presenta piuttosto spesso e di colore bianco
SAPORE	Delicato, leggermente sapido, in bocca si scioglie subito con una notevole complessità aromatica
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Agostino - Mirto (ME)
SELEZIONATO PERCHÈ	Luisa e Sebastiano gestiscono l'allevamento suino della razza Nero dei Nebrodi dal 1986; la passione e la dedizione con cui svolgono il loro lavoro ci hanno davvero colpiti e anche i loro prodotti sono in grado di trasmetterlo
CURIOSITÀ	Il Suino Nero dei Nebrodi è una razza rustica ed è un grande camminatore, capace di riprodursi in zone molto povere e negli ambienti più difficili. L'allevamento di Suino Nero dei Nebrodi è effettuato '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, frasche e terriccio