

LARDO GIANNARELLI



CODICE 82440

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Toscana

PESO 2,2 kg circa

Lardo prodotto con carni di suini nati, allevati e macellati in Italia

DESCRIZIONE

Taglio ottenuto dallo strato adiposo che ricopre il dorso della regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta di suini nati allevati e macellati in Italia; stagionato in conche di marmo per almeno 6 mesi con un mix di erbe e spezie

ASPETTO

Il lardo si presenta di spessore non inferiore ai 5 cm, con cotenna nella parte inferiore e ricoperto di sale di stagionatura, piante aromatiche e spezie nella parte superiore; al taglio si presenta umido, di consistenza morbida e omogenea, di colore bianco, leggermente rosato, a volte con una striscia di magro

SAPORE

Profumatissimo, con un buon equilibrio dolce-sapido e un piacevole aroma di erbe e spezie

STAGIONATURA

Almeno 6 mesi

PRODUTTORE

Giannarelli - Colonnata (MS)

SELEZIONATO PERCHÈ

Da tre generazioni la famiglia Giannarelli produce lardo e guanciale con la massima attenzione nella scelta delle materie prime e una cura costante per la qualità del processo lavorativo

CURIOSITÀ

Il Lardo Giannarelli si differenzia dal Lardo di Colonnata IGP di Giannarelli solo per il diverso luogo di stagionatura: solo il lardo stagionato nella frazione di Colonnata, nel comune di Carrara, può fregiarsi della denominazione IGP. Il Lardo Giannarelli ha la stessa materia prima, lo stesso mix aromatico e la stessa maturazione di quello IGP ma essendo stagionato appena fuori dalla frazione non può usare la denominazione

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ripulire la superficie dal sale e dalle spezie quindi tagliare a fettine sottili e servire su crostini caldi