

LARDO 'PATA NEGRA' STAGIONATO IN CONCA



CODICE	82451
---------------	-------

PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
---------------------------------	-----------------

PESO	2 kg circa
-------------	------------

Lardo stagionato almeno 6 mesi in conche di marmo

MATERIA PRIMA	Un lardo 'Pata Negra' leggermente speziato e posto a stagionare in conche di marmo
ASPETTO	Si presenta di colore bianco o rosato, la superficie è ricoperta di aromi
SAPORE	Dolce e delicato con una piacevole aromatizzazione che non risulta invadente
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)