Data di creazione: 25/04/2024

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

DESCRIZIONE	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)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo per preparare crostini o arricchire pizze e focacce

© 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.