

LOMO 100% IBERICO BELLOTA



CODICE	79271
---------------	-------

PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
---------------------------------	--------

PESO	1 kg
-------------	------

Lonza di maiale iberico aromatizzata con aglio e paprika e stagionata 5 mesi

DESCRIZIONE

Lonza di maiale 100% ibérico allevato gli ultimi mesi della sua vita allo stato brado in una Dehesa, nutrendosi esclusivamente di ghiande ed erba; la lonza riposa un paio di giorni in una concia con Pementon de la Vera DOP (paprika), aglio e vino, quindi insaccata in budello naturale e stagionata; è priva di conservanti

ASPETTO

Di forma lunga e stretta; la fetta è di colore rosso intenso con evidente presenza della paprika mentre la marezatura non è eccessiva

SAPORE

Dolce, fondente, con note di frutta secca, paprika e pepe

STAGIONATURA

Almeno 5 mesi

PRODUTTORE

Païs de Quercus - Badajoz (Estremadura, Spagna)

SELEZIONATO PERCHÈ

Abbiamo scelto Païs de Quercus perchè alleva i maniali e trasforma le carni senza alcun utilizzo di conservanti o altri additivi

CURIOSITÀ

Oltre a Jamòb e Pelata, il Lamon è l'unico salame ibérico che rientra nella classificazione prevista per il Pata Negra: 100% ibérico de Bellota, Cebo de Campo, Cebo

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Si consiglia di togliere il budello, quindi tagliare a coltello in obliquo a fette sottili - anche in affettatrice per un maggiore controllo del food cost - per apprezzare la fibra e la succulenza di una carne estremamente rispettata nella sua qualità