



## LARDO DI PATA NEGRA



## CODICE

78144

## PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\*

Italia, Toscana

## PESO

2 kg circa

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Lardo di suino Ibérico lavorato secondo la tradizione norcina toscana

## DESCRIZIONE

Lardo ricavato dalla parte più alta del dorso del suino Ibérico, detta "groppa", solitamente impreziosita da una falda di magro; la materia prima viene importata congelata dalla Spagna solo nei mesi invernali

## ASPETTO

La fetta di presenta lucida e untuosa, con un colore tra il bianco e il rosato e la presenza di una leggera venatura più scura

## SAPORE

Solubile e dolcissimo al palato, con una speziatura equilibrata ma incisiva, mai troppo sapido

## STAGIONATURA

almeno 120 giorni

## PRODUTTORE

Salumi Benvenuti - Lucca (LU)

## SELEZIONATO PERCHÈ

Abbiamo selezionato i salumi di Benvenuti perchè rappresentano un'espressione della tradizione contadina toscana ma in formati pratici per l'uso, con attenzione anche alla minimizzazione degli scarti, realizzati con carne da suini 100% italiani

## CURIOSITÀ

La "groppa" viene massaggiata a mano con erbe aromatiche e sale marino e posta a dimora in contenitori detti "bigongi", per minimo quattro mesi; viene quindi spazzolata dal sale residuo, toelettata e cosparsa di erbe aromatiche

## SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfecto sul pane appena abbrustolito e ottimo per le preparazioni in cucina, soprattutto per arricchire gli arrosti