

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

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