

SUINO

BATTUTO DI LARDO



Da spalmare su crostini caldi di pane casereccio

0,25

PESO MEDIO

3

STAGIONATURA

0 / +4

CONSERVAZIONE

Impastato artigianalmente e al naturale, con una miscela di aromi freschi ed erbe aromatiche. Nato dall'esigenza di conservare le carni, il lardo viene prima insaporito con un mix di spezie e aromi naturali. La lunga lavorazione a mano e la salatura permettono agli aromi di penetrare e insaporire la carne. Ideale da spalmare su crostini caldi di pane casereccio o per uso in cucina.