

Lardo

Producent:	Gianferarri
Produktionsplats:	Canossa, Reggio-Emilia
Kategori:	Lufttorkat
Lagringstid:	6 månader
Vikt:	1-4 kg



Lardo är fett från svanken på grisen, fett rimmas och kryddas med örter och pressas mellan marmorskivor för att få en platt form. Sedan lufttorkas den i minst 6 månader. Lardo används traditionellt i antipasto och i paninis. Lardo är en utmärkt smakförhöjare! Lägg över pilgrimsmusslor, lägga på bruschetta eller skiva tunt på charkbrickan!



petersmatochvin.se