

SUINO

BATTUTO DI LARDO



Impastato al naturale, con una miscela di erbe aromatiche

250 gr
PESO MEDIO

-
STAGIONATURA

0 / +4°C
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.