F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

LARDO ARROTOLATO IN MANICA



Massaggiato più volte con sale di cava, spezie e aromi freschi

12 kg	4 mesi	180 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Anni di esperienza hanno permesso di creare questa delizia dall'aspetto unico e dal gusto inimitabile. Spezzoni di lardo vengono massaggiati più volte con sale marino e una miscela di spezie e aromi freschi. I nostri maestri norcini ripetono queste operazioni più e più volte fino a quando la carne non raggiunge l'equilibrio di gusto che contraddistingue questa specialità. Pressati tra loro, le fette di lardo vengono avvolte da un budello naturale che le proteggerà durante la lunga stagionatura. È in questo lungo tempo e senza forzature, che il lardo arrotolato matura aromi intensi e note di sapore uniche.

Disponibile anche: Mini da 1 Kg. Con scaglie di tartufo. Piccante, con una speziatura di paprika e peperoncino.