F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

LARDO DI PATA NEGRA



Lardo di suino 100% di razza iberica, salato a secco

2,5 kg	-	180 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Il lardo di Patanegra è un particolare lardo di suini 100% di razza iberica, allevati allo stato brado in boschi di querce e sugheri. Prodotto solo con lardo di suino 100% di razza iberica. Salato con l'antico metodo della salatura a secco, questo lardo viene lungamente massaggiato e insaporito con un mix di spezie e aromi. La lunga lavorazione a mano e la salatura permettono agli aromi di penetrare e insaporire la carne. È solo dopo questo lungo periodo che si possono cogliere tutte le note di gusto date dalla lenta lavorazione.