

# Lardo stagionato



## Descrizione

Il lardo stagionato è un prodotto molto pregiato, sia per il laborioso processo di lavorazione, rigorosamente artigianale, che per l'accurata selezione degli aromi con cui viene insaporito prima della stagionatura. Usato per impreziosire preparazioni sofisticate come il filetto lardellato o per ammorbidire carni grigliate oppure semplicemente adagiato su dei crostini di pane tostato, il lardo stagionato è un prodotto molto versatile che ben si presta in cucina ai più svariati utilizzi. Il suo sapore intenso e speziato si sposa perfettamente con vini rossi corposi e maturi.

## Provenienza delle carni

Allevamenti locali (Caccamo)

## Ingredienti

Lardo fresco, sale marino, pepe nero macinato.

## Fasi di lavorazione

I pezzi di lardo vengono separati dalle parti magre del maiale e quindi ripetutamente massaggiati a giorni alterni con il mix di aromi naturali.

## Stagionatura

Il lardo una volta salato e massaggiato viene posto in della vasche in cella di essiccazione

## Conservazione

La scadenza del prodotto è fissata in 90 giorni dalla data di confezionamento in sottovuoto.