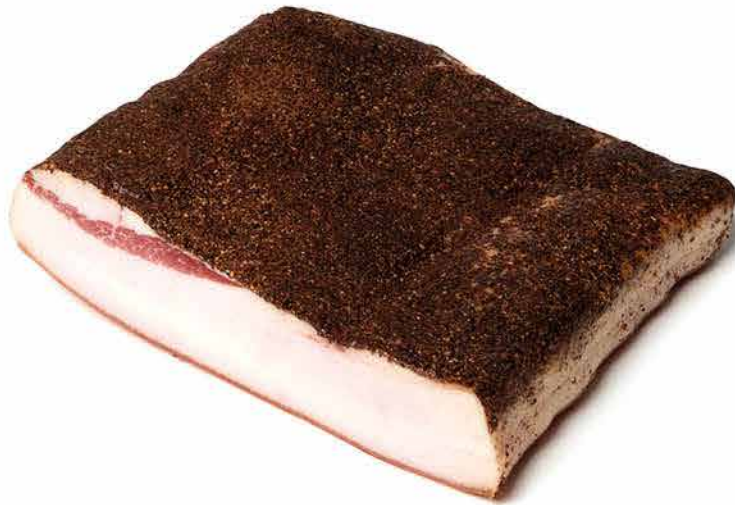




± 2 kg



LARDO STAGIONATO

ONTDEK

Lardo is gezouten en gekruid Italiaans rugspek. Dankzij de lange rijpingstijd met een mengeling van zout, peper en diverse kruiden, ontwikkelt er zich een rijkelijk intens aroma en uitzonderlijke smaken. Te degusteren in zeer dun gesneden plakjes, op een stukje vers brood. Wordt ook gebruikt in diverse Italiaanse gerechten.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

Le Lardo est obtenu grâce à un long processus de maturation avec un mélange de sel, de poivre et des épices. Une très longue maturation lui permet de développer un bouquet aromatique intense et un ensemble complexe de saveurs. Pour la dégustation sur du pain frais, il est conseillé de le trancher finement. Un pur plaisir !

INFO

Pas d'allergènes

960040



scan me

