

Tanzi lardo (fett) 70 g

Italiensk spesialitet som består av saltet og krydret spekk av svin. Har en aromatisk og rund smak.

Lardo tilhører en spekematgruppe som italienerne kaller for salumi som rett og slett betyr salt kjøtt. Lardo har sitt opphav fra Toscana og ble laget i landsbyen Colonnata helt tilbake til romertiden. Denne landsbyen ligger nær de berømte marmorbruddene i Carrara og fra gammelt av ble spekket saltet, krydret og modnet i kister av marmor i over 6 måneder. Det har i generasjoner vært husmannskost som har blitt lagret gjennom vinteren.

Produktnummer	501019
EPD-nummer	213066
Antall i kartong	10

213066

Lardo blir mye brukt i gourmetrestauranter for å spekke magert kjøtt eller gi en ekstra spiss på en fiskerett. Prøv også lardo på ferskt lyst brød med acasiehonning og rosmarin, eller tomat og basilikum. Tradisjonelt bruker italienerne å spise lardo på grillet brød med tomat og ansjos på.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 100g.

Disse tynne skivene med spekk har en konsistens som smelter på tungen. Krydder som rosmarin, laurbær, muskatnøtt, stjerneanis og paprika gir en aromatisk og rund smak.