

Lardo ca 1,3 kg

Italiensk spesialitet som består av saltet og krydret spekk av svin. Har en 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	501238
EPD-nummer	5666615
Antall i kartong	4

* 5 6 6 6 6 1 5 *

Lardo blir mye brukt til å spekke magert kjøtt med eller for 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.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 100g. Vekt kan variere en del på denne vare.

Skåret i tynne skiver har dette spekket en konsistens som smelter på tungen. Krydder som rosmarin, laurbær, muskatnøtt, stjerneanis og paprika gir en aromatisk og rund smak.