

**REFERENCIA** LAR003**FOTO****NOMBRE COMERCIAL** Lardo di Colonnata IGP para untar 180g en bote**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** La grasa dorsal procede de cerdos nacidos, criados y sacrificados en Italia. Se procesa fresco y dentro de las 72 horas siguientes al sacrificio se debe recortar, masajear con sal y colocar en tinas especiales de mármol, localmente llamadas conche, previamente untadas con ajo, alternando capas de tocino con los demás ingredientes hasta llenar el recipiente. La maduración deberá realizarse en locales mal ventilados y sin ningún acondicionamiento forzado durante un período no inferior a seis meses.**PRESENTACIÓN** 180 g - 6 piezas por caja**INGREDIENTES** Tocino de cerdo, sal marina natural, pimienta negra molida, ajo pelado y picado en trozos grandes, romero fresco, mezcla de especias y hierbas aromáticas.**ALÉRGENOS** No hay presencia de alérgenos

VALORES NUTRICIONALES		
Valor energético	3291 / 800	kJ / kcal
Grasas	90	g/100 g
Hidratos de Carbono	0	g/100 g
Proteínas	3	g/100 g
Sal	1,5	g/100 g

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** Almacenar el producto a temperatura entre + 0°C y + 5°C**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 5 meses**CODI DE BARRES** 8054619621806