

**REFERENCIA** LAR002

**FOTO**



**NOMBRE COMERCIAL** Lardo di Colonnata IGP 70g laminado

**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** 70-80g - Peso variable - 10 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

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Valor energético	3315 / 806 kJ / kcal
	Grasas	88,25 g/100 g
	Hidratos de Carbono	0,3 g/100 g
	Proteínas	3 g/100 g
	Sal	2,4 g/100 g

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** Almacenar el producto a temperatura entre + 0°C y + 5°C

**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 4 meses

**CODI DE BARRES** 8054619620700