

Lardo di Suino Nero dei Nebrodi



è prodotto con il grasso sottocutaneo del suino nero prelevato dal suo dorso. Presenta un colore bianco o leggermente rosato, l'odore è fragrante di erbe aromatiche e spezie, mentre il sapore è delicato, fresco quasi dolce.

Valutazione: nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Il **Lardo di Suino Nero** è prodotto con il grasso sottocutaneo del suino nero prelevato dal suo dorso. Presenta un colore bianco o leggermente rosato, l'odore è fragrante di erbe aromatiche e spezie, mentre il sapore è delicato, fresco quasi dolce.

Aspetto: colore bianco o leggermente rosato

Consistenza: omogeneo e morbido

Aspetto al taglio: la fetta al taglio è omogenea e uniforme nel colore bianco o leggermente rosato.

Peso: variabile, le forme hanno diverse pezzature non standardizzate

Sapore: delicato, fresco quasi dolce

Odore: fragrante di erbe aromatiche e spezie

Curiosità: Prodotto con il grasso sottocutaneo del maiale prelevato dal suo dorso

VALORI NU Per 100 g di

TRIZIONALI prodotto

SM102

LARDO

SALATO DI

SUINO

NERO DEI

NEBRODI

Valori

nutrizionali

medi

Valore 893 Kcal

energetico 3733 KJ

Proteine 1,8 g

lardo di suino nero

Carboidrati	0 g
Grassi	98,2 g
di cui saturi	29 g
Fibra	0 g
alimentare	
Sodio	0,5 g