

LA PIETANZA

CREMA di LARDO

DESCRIZIONE

Con questa nostra esclusiva specialità abbiamo riscoperto un antico piatto che preparavano i nostri bisnonni secondo una ricetta di inizio '900 dell'Oltrepò Pavese. Si produce ancora oggi mescolando il lardo di maiale tritato e pestato con la mezzaluna con un po' di grasso, prezzemolo, sedano, sale, infuso di vino con aglio, pepe nero e zucchero. Si ottiene così una crema che si può spalmare sul pane ed è un buon condimento anche per gli arrostiti e per i minestrini di verdure. È un ottimo ingrediente per gli aperitivi e si accompagna perfettamente a fette di polenta e alle bruschette.

SCHEMA TECNICA

PESO vasetto da 170 g

INGREDIENTI

lardo e grasso di suino, sale, infuso di vino con aglio, prezzemolo, sedano, pepe nero, zucchero, nitrato di potassio.

NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	3.150 kJ / 765,31 kcal
GRASSI	81,83 g
di cui acidi grassi saturi	28,92 g
CARBOIDRATI	1,04 g
di cui zuccheri	0,40 g
PROTEINE	6,17 g
SALE	1,73 g



100% CARNE ITALIANA