

## 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.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

### Description

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