

VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD ROSA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

SENZA CONSERVANTI NÉ ADDITIVI A NORMA DEL DISCIPLINARE

Il Lard D'Arnad DOP viene prodotto esclusivamente nel comune valdostano di Arnad e vanta una tradizione centenaria: le sue origini sono documentate sin dal 1570.

Vengono utilizzati solo **suini pesanti** provenienti da Valle D'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto o Emilia Romagna.

Il Lard D'Arnad DOP Rosa si ottiene lavorando la **parte nobile del lardo: lo 'spallotto'**, riconoscibile dalla presenza di un sottile strato carneo superiore. Il lardo viene **stagionato** insaporendolo **con aromi di montagna e spezie**, quali aglio, rosmarino, alloro, chiodi di garofano, ginepro, salvia e noce moscata.

Mondato e tagliato, il lardo viene posto a maturare nei **'doils', antichi recipienti** all'interno dei quali, agli strati di lardo sovrapposti fino a riempimento, si alterna la miscela di sale, spezie ed aromi. Qui il lardo **stagiona per almeno 3 mesi**.

È durante questo processo che il prodotto acquisisce il suo gusto delicato, dolce ma ben profumato dalle spezie.



Codice articolo: 74100

Peso medio: 2,5 kg

Imballo: 1pz/ct

Confezionamento: sottovuoto

TMC: 120 giorni

Codice EAN: 2876069

Produttore: Salumificio Artigiano Arnard Le Vieux

