



LARDO SUINO NERO - SIZILIEN

CHF 10.00 - CHF 13.60 inkl. MwSt.

Mulinello

Region: Sizilien / Italien
Kategorie: Käse / Fleisch

KEIN VERSAND MÖGLICH !!!



SKU: 350-1-1-2

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Käse / Fleisch](#), [Sicilia - Sizilien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Lardo ist eine Italienische Spezialität und wird in dünn geschnittenen Scheiben verzehrt. Die weisse, leicht rosige Färbung ist ein Qualitätsmerkmal, der Geschmack ist leicht salzig, zart schmelzend, etwas süsslich, mit nussigen Nuancen.

Für diesen Lardo verwendet Mulinello den festen, oberen Teil des Specks direkt unter der Schwarte der Schweinerasse Suino Nero, reibt es mit Salz und Gewürzen ein und schichtet es in einem Marmor-Trog übereinander. Mit einem schweren Deckel werden diese aufgeschichteten Speck-Stücke beschwert und reifen so für einige Monate.

Mulinello züchtet seine Schweine, d.h. von der Befruchtung, Aufzucht, Schlachtung bis zum verarbeiteten Produkt erfolgt alles in House. Hohe Qualität und Tierwohl ist Ihnen sehr wichtig.

Das schwarze sizilianische Schwein, auch Nero dei Nebrodi, Nero delle Madonie oder Nero dell'Etna genannt, ist eine autochthone Rasse mit sehr alten Ursprüngen. Es handelt sich um eine sehr geschätzte Rasse mit einem ausgeprägten und gut erkennbaren Fleischgeschmack. Diese sizilianischen Neri-Schweine werden in den Wäldern der Insel in freier Wildbahn und halbwild aufgezogen, wo sie sich im Einklang mit der Natur ernähren, was die Güte ihres Fleisches dank einer angemessenen Ernährung garantiert, die hauptsächlich aus Eicheln und Kastanien besteht.

KEIN VERSAND MÖGLICH !!!

Die Produkte können nicht verschickt werden, da die Kühlkette nicht unterbrochen werden sollte. Abholung in Immensee nach Terminvereinbarung von Montag bis Sonntag möglich.