



LARD AFFINÉ

Le lard est obtenu à partir de l'abattage de porcs italiens. Les morceaux de lard frais sont soigneusement sélectionnés et placés en couches dans de bassins en marbre. Chaque couche est composée d'un mélange de sel de mer, romarin, laurier, sauge, basilic, thym, marjolaine et origan. Les morceaux de lard sont retirés des bassins, après neuf mois environ pour être emballés sous vide. Le lard affiné a un goût délicat et savoureux.

