

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Kärntner Lardo Kräuterspeck

Rudolf Frieress & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG

Ausgesuchte Stücke vom Rückenspeck von heimischen, besonders schweren Landschweinen mit mehr als 180 kg Gewicht sind die Basis für diese Spezialität. Nach strengsten Qualitätskriterien selektieren die Fleischermeister nur eine kleine Auswahl mit genau definierter Mindestfettstärke. Veredelt wird nur die weiße Fettschicht direkt unter der Schwarte. Per Hand wird diese Spezialität mit Salz einmassiert und mit einer erlesenen Kräuterauswahl aus Lorbeer, weißem Pfeffer, Salbei und Wacholder verfeinert. Anschließend reift der Lardo mindestens 4 Monate in der Kräuterlake, bis er sein wunderbares Aroma entfaltet. Erstklassiger Lardo ist schneeweiß oder leicht rosig gefärbt, von delikatem Geruch, angenehm würzig, leicht salzig aber mit einer leichten Süße, die Feinschmecker an frische Walnüsse erinnern lässt.

Hauchdünn aufgeschnitten und zartschmelzend am Gaumen - ein Geheimtipp für Feinschmecker!

ZUTATEN

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit) Glucose, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, geräuchert und getrocknet.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Rohpökelfleisch, abgetrocknet, ohne Knochen, mit Schwarte, geräuchert und getrocknet

LAGERTEMPERATUR

lagern bis +22°C

ALLERGENE

Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	3290 kJ/ 800 kcal	Fett	88.00 g	gesätt. Fettsäu.	29.00 g
-------------	-------------------	------	---------	------------------	---------

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

Kohlenhydrate	0.50 g	davon Zucker	0.00 g	Eiweiß	1.50 g
		Salz		1.50 g	

ARTIKELNUMMER

03022

BEZEICHUNG

Kärntner Lardo Kräuterspeck 1/2 vac

GEWICHT

ca. 0.9 kg

MHD

14 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE



9002792010657