



Lardo di Pata Negra – Scioglievolezza iberica dal gusto unico

Il **lardo di Pata Negra** è una prelibatezza ottenuta dai suini iberici allevati allo stato brado e nutriti a ghiande. La parte grassa, nobile e profumata, viene stagionata lentamente fino a raggiungere una consistenza cremosa e un aroma intenso ma raffinato. Si scioglie in bocca, regalando un'esperienza sensoriale ricca e avvolgente.

Come proporlo: puro, innovativo o gourmet

1. Puro e valorizzato:

Servi il lardo affettato finissimo su pane caldo o crostini di segale. Aggiungi una spolverata di pepe nero o un filo di miele di castagno per esaltarne la dolcezza naturale.

2. Innovativo e sorprendente:

Usalo per avvolgere gamberi o capesante, da scottare appena in padella: il grasso nobile si fonderà con il pesce, creando un contrasto straordinario.

3. Gourmet e raffinato:

Taglialo a cubetti e usalo come guarnizione su vellutate (es. patate e porri o topinambur). Il calore scioglierà il lardo, rilasciando aroma e rotondità.

