



**ALIMENTARE
FRESCO**
PANCETTA

LARDO PATA NEGRA BERNARDINI KG.1,6X2



CODICE
06671

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lardo "Pata Negra" stagionato, salato a mano. Confezionato sottovuoto.
Origine della materia prima: SPAGNA. Ottenuto esclusivamente da suini di razza iberica 100% Belota, allevati allo stato brado in boschi di querce e sugheri e nutriti essenzialmente con ghiande ed erba.

INGREDIENTI

Lardo di suino (Razza Iberica), sale, erbe aromatiche, spezie, aglio.
Antiossidante: E301, Conservante: E250.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

120 giorni dalla data di confezionamento

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce tra +2°C e +10°C.

UTILIZZO

Ottimo per preparare crostini, pizze gourmet e focacce, da proporre da solo o in abbinamento a granella di frutta secca e miele.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it