



LANGHILARDO®



LANGHILARDO®



LanghilarDO®

Composizione: lardo di suino, sale marino, pepe nero, erbe aromatiche.

Stagionatura: 4/6 mesi.

Pezzatura: media 3/4 Kg. Possibilità di tagli a richiesta.

Confezionamento: sottovuoto, in busta alimentare trasparente conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.

Il LanghilarDO® è un prodotto che nasce esclusivamente dalla nostra ricerca di suini extra-pesanti ed allevati per il tempo necessario a garantire una superiorità che si esprime sia in termini di qualità specifica del lardo (morbidezza, compattezza, sapore) sia nell'ottenimento di capi dal peso straordinario, il cui grasso esterno raggiunge uno spessore anche di 15 cm. La creazione del nostro LanghilarDO® si sviluppa attingendo alla migliore cultura suinicola e insieme applicando le più antiche cognizioni nel trattamento delle carni: mani esperte cospargono il lardo, lasciato a riposare in grandi vasche, con manciate di sale, erbe odorose e pepe in un tripudio di aromi che grazie allo scorrere del tempo trasformano la semplice materia prima in un prodotto dalle caratteristiche uniche, di grande piacevolezza per il palato.

Il LanghilarDO® Boschi Elidio si presenta in pezzature di forma rettangolare, di alto spessore, dal colore bianco candido con venature rosa, ricoperto in superficie di erbe aromatiche e foglie di alloro.

LanghilarDO® è un marchio registrato.



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it