

LARDO BIANCO VOM BERCHTOLDSHOF

Lardo Bianco ist ein besonders gereifter Speck der italienischen Küche. Die bekanntesten Sorten kommen aus dem Aostatal und aus Colonnata in der Toskana.



Für Lardo wird Rückenspeck vom Turopolje-Landschwein verwendet und davon nur der obere Teil direkt unter der Schwarte. Damit dieser zu Lardo Bianco veredelt werden kann, muss er mindestens fünf Zentimeter dick sein.

Die Herstellung von Lardo variiert regional, aber üblicherweise wird der Speck in grosse, eckige Stücke geschnitten, mit Salz und Gewürzen eingerieben, übereinander geschichtet und beschwert. Anschliessend reift er drei bis sechs Monate in Trögen aus speziellem Marmor. Die Tröge werden zusätzlich mit Marmorplatten während des Reifeprozesses abgedeckt.

Guter Lardo ist weiss, oder leicht rosa gefärbt, von delikatem Geschmack, leicht salzig. Die Konsistenz sollte fest und zugleich zart schmelzend sein.

Der Lardo Bianco vom Berchtoldshof wurde 8 Monate gereift. Nun gelangt dieser in den Verkauf. Lardo wird üblicherweise hauchdünn geschnitten. So entfaltet der schneeweisse, butterzarte Lardo sein wunderbares Aroma und schmilzt direkt auf der Zunge. Meist wird der Lardo pur als Antipasto gegessen oder wird auf gerösteten Brotscheiben (Bruschetta) serviert - Mediterrane Ferienstimmung inklusive! Experimentierfreudige servieren ihn auch als würzige Zutat zu Nudelgerichten, Suppen und Salaten.

Wir verkaufen den Lardo, wie die letzten Jahre auch für Fr. 70.00/kg



Familie
Christoph und Regula Jakob
Berchtoldshof
3315 Bätterkinden
www.berchtoldshof.ch

**AUF DEM BESTELLFORMULAR GLEICH
MITBESTELLEN**

**FALLS DU NICHT 200 – 300G
WÜNSCHST, BITTE MELDEN.**