



Salumeria e macelleria Nogara

Un prodotto di nicchia ma molto apprezzato

“Il lardo aromatizzato della salumeria e macelleria Nogara rappresenta un prodotto di nicchia che sta ottenendo un ottimo successo”, esordisce così Tiziana Nogara, amministratore e responsabile commerciale dell'azienda situata a Sovizzo, in provincia di Vicenza. “Non si tratta di un prodotto caratteristico della nostra Regione, ma vanta diversi plus che lo rendono apprezzato in quasi tutta Italia. Per la produzione,

infatti, vengono utilizzati suini grassi, da 160 a 180 Kg., a carne bianca. Il lardo viene aromatizzato e affumicato su legno di faggio. L'affumicatura si sente, ma senza essere imponente”, spiega Tiziana Nogara. Il lardo aromatizzato, della salumeria e macelleria Nogara è veicolato essenzialmente attraverso il canale Horeca: ristoranti, wine bar ed enoteche sono i luoghi in cui si può assaggiare il prodotto.

Lardo aromatizzato

Il prodotto è composto da pani di lardo di suino a carne bianca Large white o Duroc scelti da allevamenti selezionati. Dopo avere selezionato le parti più alte del lardo della schiena, viene refileto lasciando la parte magra. Una volta speziato, viene affumicato con legno di faggio e fatto affinare per circa tre mesi. È composto da sale, pepe, aromi naturali. Antiossidante: E300. Conservante :E252.

