



*Lardo e Prodotti Tipici*  
Commerciale FAX 0585 775111  
cel 3385403461  
Amministrazione Fax 0585 851616

Colonnata 01/GENNAIO/2007 (italia)

**LISTINO PREZZI DRL DI COLONNATA**  
**Prodotti di nicchia**

LARDO	€ 12,50
SALSICCIA	€ 8,00
PANCETTA	€ 8,00
CAPOCOLLO	€ 14,00
CUORE SPALLA	€ 14,50
SALAME	€ 13,50
SOPRESSATA	€ 8,00
VERGAZZATA	€ 8,00
PROSCIUTTO CRUDO	€ 18,00
CARNE SALATA	€ 18,00
COPPA	€ 13,00
GIRELLO MANZO	€ 20,00
MORTADELLA	€ 12,00
PORCHETTA	€ 12,50
SGAMBATO	€ 12,00
FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO IN CONCA	€ 12,00
TESTAROLI (prezzo a pz. di 420 g ca.)*	€ 3,50

**I PREZZI SOPRAINDICATI SONO DA INTENDERSI PER OGNI KILO DI PRODOTTO**

I pesi della merce ordinata sono approssimativi, i prezzi sono adeguati ai pesi.

Il costo della spedizione è di € 10,00 fino a trenta kg. Spedizione SDA.

Il pagamento è possibile tramite bonifico o vaglia postale.

In contrassegno il costo sarà aumentato di € 3.

Ordine minimo di 0,5 kg.

Dopo che il lardo è stato aperto dal sottovuoto, si deve pulire bene dal sale con un canovaccio umido, conservando il sale e la salamoia. Si lascia respirare per 10 minuti, poi si può degustare tagliandolo a piacere (a cubetti, a fettine sottili, si può macinare e poi spalmarlo sui crostini, etc.)

Il pezzo rimanente, si avvolge in un canovaccio umido e si può mettere sia in una cantina fresca sia nel frigo (nel cassetto della verdura).

Nel caso in cui il lardo non verrà consumato entro 40 giorni circa, è consigliabile prendere un contenitore, aggiungere del sale marino grosso fino a far scomparire il fondo, appoggiare il lardo, e poi ricoprire il tutto con altro sale insieme alla sua salamoia.

Ricordarsi di inumidire il sale di tanto in tanto con vino bianco.

LA VALIDITA' DEL PRESENTE E' FINO AL 30/06/2007

*Via della Fontana*  
54031 Colonnata - Carrara (MS)  
P.I.V.A. 01037820451  
BANCA APUANNA - Massa Carrara  
IBAN IT 54 Q 07095 13600 0000 00000 918  
[www.drldicolonnata.com](http://www.drldicolonnata.com)      [info@drldicolonnata.com](mailto:info@drldicolonnata.com)