



Lardo di
Colonnata
IGP

Lardo di Colonnata IGP

ASSOCIAZIONE TUTELA DEL LARDO DI COLONNATA – FEDERICA MENCONI



Riconoscimento IGP
Reg CE 1856/2004
del 26 ottobre 2004



Lardo di
Colonnata
IGP

Lardo di Colonnata IGP



ZONA DI PRODUZIONE

Colonnata

fraz. Carrara-Toscana

532m s.l.m.

dista 7km dal mare

300 abitanti

luogo di escavazione del
marmo bianco fin da
epoca romana



Lardo di
Colonnata
IGP

Lardo di Colonnata IGP



Materia prima: Lardo (schiena dalla regione occipitale fino alle natiche ripulita dalla parte sugnosa) di suini provenienti da allevamenti situati nelle regioni: Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise, lavorato fresco e non congelato.



Lardo di Colonnata IGP



Ingredienti: lardo di suino, sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, miscela di spezie ed erbe aromatiche.

Sono esclusi le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters.



Lardo di
Colonnata
IGP

Lardo di Colonnata IGP





Lardo di Colonnata IGP



Metodo di produzione: lavorazione stagionale da settembre a maggio, di ogni anno. Il lardo deve essere lavorato fresco, entro le 72 ore dalla macellazione. Viene rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente.

La stagionatura avviene in locali a temperatura naturale per un periodo non inferiore ai sei mesi.







Lardo di
Colonnata
IGP

Lardo di Colonnata IGP





Lardo di
Colonnata
IGP

Lardo di Colonnata IGP





Lardo di Colonnata IGP



Forma:rettangolare non
meno di 3 cm.

La parte inferiore conserva
la cotenna mentre quella
superiore presenta il sale
di stagionatura reso scuro
dalle erbe aromatiche e
dalle spezie.

Le confezioni in tranci
sottovuoto variano dai
g.250 ai kg. 5,00



Lardo di
Colonnata
IGP

Lardo di Colonnata IGP



Garanzia dell'avvenuto controllo è la presenza del sigillo rosso alla cotenna, apposto su autorizzazione dell'ente certificatore, dopo il controllo documentale, chimico fisico ed organolettico.



La stagionatura del prodotto può essere stabilita calcolando il periodo fra il lotto di produzione (che se leggibile indica il mese e anno di lavorazione e il numero di conca) e la data di confezionamento.