

Lardo di Tschugg – eine tierische Köstlichkeit



Im Juni 2012 haben wir erstmals auf dem Garohof den Rückenspeck unserer Turopolje-Schweine zu «Lardo di Tschugg» verarbeitet. Verwendet wurden dabei reines grobes Meersalz aus Trapani (Sizilien) sowie Knoblauch und getrocknete Biokräuter aus den Cevennen. Zwar standen uns keine Marmorbottiche zur Verfügung, wie das beim berühmten Vorbild «Lardo di Colonnata» der Fall ist. Mit Marmorplatten beschwert reifte unser Speck in Plastikbecken mindestens 8

Monate in der Kräutersalzlake. Das Ergebnis lässt sich durchaus sehen und schmecken. Hauchdünn geschnitten und auf geröstetem Brot serviert entfaltet unser schneeweisser, butterzarter «Lardo di Tschugg» ein wunderbares mediterranes Aroma und schmilzt auf der Zunge: ein köstlicher Antipasto, der Ferienstimmung weckt!

Pro Jahr können nur etwa 20 bis 30 kg von dem schneeweissen Speck hergestellt werden. (Je nach Anzahl Tiere.)

Danach gelangt er in Natura Pork-Qualität in den Verkauf (75.- Fr./kg, Portionen à ca. 150 bis 200 g).

Wann die Speckschwarten portioniert und vakuumiert in den Verkauf gelangen, hängt vom Reifeprozess ab.

Wir haben aber in unserer Kühlzelle meistens Portionen in Reserve.

Wollen Sie sich einige Portionen dieser seltenen Köstlichkeit sichern? Wir nehmen Ihre Bestellungen gerne entgegen:

