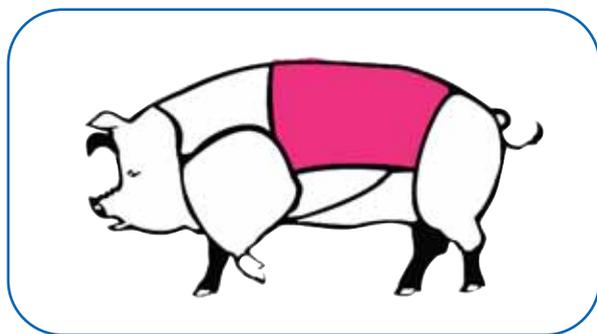




# LONZARDO

CHARCUTERIE SIMILAIRE AU JAMBON CRU



**MORCEAUX UTILISÉS :** Le morceau du dos (CARRÉ) à partir de la troisième côte des deux côtés (soit derrière jusqu'ou les côtes se terminent, environ jusqu'ou le filet commence). Garder la côte et donc également le lard. Enlever le filet et couper les côtes à ras dans le sens de la longueur.

## Avertissement

Laver la viande avec du vinaigre ou du vin rouge



**PRÉPARATION :** travailler à partir de l'assaisonnement pour la charcuterie crue (pour chaque kilogramme de viande, 60 grammes de préparation pour charcuterie crue), en malaxant bien le morceau et en le salant uniformément.

Laisser reposer le morceau dans un récipient pendant une semaine au réfrigérateur à 0-2°C.

... 7 jours après la préparation :



### AROMATISATION et malaxage

#### • LONZARDO AUX HERBES

Saupoudrer le mélange d'épices broyées sur le morceau salé (on peut le préparer ou l'acheter tout prêt) : romarin (prédominant), thym, ail lyophilisé, oignon lyophilisé, noix de muscade et poivre blanc.

#### • LONZARDO AUX ÉPICES DU SPECK

Saupoudrer le mélange d'épices broyées sur le morceau salé (on peut le préparer ou l'acheter tout prêt) : poivre noir (prédominant), genièvre, coriandre, ail lyophilisé, oignon lyophilisé et noix de muscade.

Laisser reposer de nouveau le morceau au réfrigérateur à 0-2°C.



... 15 jours après la préparation :



### MALAXAGE

Retirer le morceau et le malaxer de manière à bien faire pénétrer les arômes dans la viande. Laisser reposer de nouveau le morceau au réfrigérateur à 0-2°C.

... 21 jours après la préparation :



### MATURATION

75 % d'humidité pendant 24 heures à 22-24°C, puis on descend à 20°C, 16°C et après 5 jours on arrive à 14°C avec une humidité de 65-70 % dans une pièce ventilée pendant 2 à 4 mois.

