Il **Lonzino** si ottiene dalle parti de maiale dal carrè in avanti fino al lombo ed alla coda, più semplicemente dallo stesso taglio dell'arista.
La fetta di lonzino si presenta rosata con un sottilissimo filo di lardo esterno, al palato risulta gradevolmente sapida, tenera e magra.
(Ingredienti: carne di suino, sale, pepe, aromi naturali)