

SPECK FESA



CODICE	80123
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	2 kg circa

Speck affumicato con legno di faggio prodotto in Trentino

DESCRIZIONE	Speck prodotto con tagli di fesa: ne risulta uno speck particolarmente magro e dalla consistenza estremamente scioglievole
ASPETTO	La fetta si presenta del caratteristico colore rosso scuro, la parte grassa non è mai eccessiva perché vengono selezionate le fese più magre
SAPORE	Leggermente sapido, l'affumicatura è presente ma equilibrata, si percepiscono anche note di ginepro
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Meggio Roberto - Grigno (TN)
CURIOSITÀ	La fesa viene massaggiata per 15 giorni con un mix di sale e spezie, secondo un'antica ricetta di famiglia, quindi affumicata con legno di faggio e stagionata almeno 90 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima per arricchire un tagliere di salumi ricercato e in abbinamento a formaggi con note lattiche e grasse accentuate, come un Asiago d'alpeggio; da provare anche tagliato a fette sottili come un carpaccio e condito con rucola, olio evo e qualche goccia di aceto balsamico; interessante anche per una tartare originale se tagliato a cubetti e aromatizzato con zeste di limone, timo e maionese alla yogurt; delizioso al posto del prosciutto in un parmigina di melanzane un po' rivista. Si consiglia si abbinare con vini che non eccedano in tannini e aromaticità, su tutti Lagrein Trentino DOC, Fumin DOC, Trento DOC, Teroldego Rotaliano