

SPECK PREALPEN A METÀ



CODICE	81011
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	2,5 kg circa
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Speck stagionato almeno 5 mesi, con ottima resa

DESCRIZIONE	Cosce di suino di origine CE
ASPETTO	La pratica forma squadrata e regolare permette di ottenere un' ottima resa
SAPORE	Dolce, delicatamente affumicato
STAGIONATURA	Almeno 5 mesi
PRODUTTORE	Salumificio Coati - Marano di Valpolicella (VR)
CURIOSITÀ	La storia del salumificio Coati inizia alla fine del 1800 quando Adolfo e Teresa lavoravano nella loro bottega alimentare di Marano di Valpolicella, in provincia di Verona, a contatto diretto con i loro clienti. Sono passati più di cento anni e oggi l'azienda, giunta alla quarta generazione, viene gestita da Beatrice, Federica e Giampaolo, insieme ai genitori, anche nelle fasi più importanti della produzione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo per l'utilizzo in ristorazione, in particolare nelle salse per condire i primi piatti o come ripieno. Ideale anche per farcire pizze e panini