

SPECK BERNARDI



CODICE	81050
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	5 kg circa

Speck artigianale prodotto da Karl Bernardi

DESCRIZIONE	Speck realizzato con carne fresca di suini di provenienza tedesca
ASPETTO	Al taglio la fetta si presenta di un bel colore rosato; la forma è tendenzialmente squadrata, senza pressatura, rispetto alla tradizionale forma a scudo che aveva un tempo
SAPORE	Equilibrato e non troppo sapido, con note delicate legate all'affumicatura e alla speziatura
STAGIONATURA	Almeno 7 mesi
PRODUTTORE	Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige
SELEZIONATO PERCHÈ	Uno Speck di primissima fascia che si distingue per la buona proporzione di grasso, la lunga stagionatura e l'affumicatura a regola d'arte. Un prodotto assolutamente rappresentativo dell'alta qualità garantita da Karl Bernardi: carne fresca da allevamenti non intensivi e macellata seguendo un codice etico
CURIOSITÀ	Tre sono le cose principali su cui lavora Karl Bernardi: la scelta della materia prima che proviene da allevamenti tedeschi e su cui viene posta un'attenzione particolare alla freschezza della carne e al metodo di allevamento, poi la forma del prodotto finito e infine l'affumicatura. L'affumicatura è il processo decisivo per definire la cifra qualitativa di uno speck: avviene con legni locali e utilizzando un metodo a cicli di riposo, in questo modo il prodotto ha il tempo per assorbire lentamente il fumo. Lo Speck Bernardi si differenzia anche per una stagionatura sempre superiore ai 7 mesi, necessaria per eliminare l'umidità della carne, ma anche per garantire digeribilità e finezza organolettica
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo tagliato a cubetti su un tagliere di legno, accompagnato da vino rosso o birra artigianale