

SPECK COTTO BERNARDI



CODICE	81054
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	4,5 kg

Speck cotto prodotto artigianalmente da Karl Bernardi

DESCRIZIONE	Speck cotto e leggermente affumicato prodotto secondo la tradizione altoatesina
ASPETTO	La fetta si presenta di un bel colore rosato
SAPORE	Dolce con una leggera nota di affumicato
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige
SELEZIONATO PERCHÈ	Una combinazione che ci ha convinti immediatamente: la stessa materia prima dello speck classico ma con una lavorazione simile a quella di un prosciutto cotto a cui viene aggiunta anche l'affumicatura, e la firma inconfondibile di Karl Bernardi
CURIOSITÀ	E' un prodotto della tradizione altoatesina, nato come alternativa alla stagionatura, impossibile da effettuare nei mesi estivi; in origine veniva infatti preparato in estate quando era difficile conservare le cosce da stagionare per la produzione dello speck
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare con una grattugiata di rafano fresco o in abbinamento a un calice di Fiano di Avellino DOCG o a un Alsace Pinot Gris