



SPECK CARNIA AFFUMICATO

CODICE	81150
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	5 kg circa

Speck affumicato prodotto in Carnia

DESCRIZIONE Speck realizzato con cosce fresche di suini provenienti da allevamenti e macelli CE

ASPETTO La fetta si presenta di colore intenso con un buon rapporto fra parte magra e grassa

SAPORE Dolce e poco sapido, con leggere note di affumicato e leggermente pepato

STAGIONATURA Almeno 5 mesi

PRODUTTORE Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)

CURIOSITÀ I prodotti Zahre sono ottenuti a partire da carni suine di altissima qualità, provenienti da

macelli selezionati negli anni, trasformate in insaccati freschi e stagionati

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO Ottimo per arrichire sughi di primi piatti oppure tagliato a fette e accompagnato con pane

tostato e olive

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.