

SPECK BERNARDI A METÀ



CODICE	81052
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	2,5 kg circa

Mezzo 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 colore rosato, con la giusta proporzione di grasso; la forma è ora più squadrata, senza pressatura, rispetto alla tradizionale forma a scudo che aveva un tempo
SAPORE	Equilibrato, non troppo sapido, con una delicata affumicatura e speziatura
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