

## SPECK NOCKER A METÀ



<b>CODICE</b>	80901
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

Speck prodotto a Dobbiaco e stagionato almeno 5 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne di maiale
<b>ASPETTO</b>	Esternamente si presenta di colore marrone. Al taglio, la fetta è di colore rosso con parti di colorazione bianco-rosata. Ha una consistenza elastica, non appiccicosa nella parte magra e non untuosa in quella grassa
<b>SAPORE</b>	Gradevole e caratteristico. Il gusto è tipico, intenso, saporito, ma non salato, con sentori di fumo, spezie ed erbe aromatiche
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Nocker Walter Sas & C. Snc - Dobbiaco (BZ)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Non contiene glutine, latte e derivati, e glutammato monosodico
<b>CURIOSITÀ</b>	Alcuni documenti testimoniano il commercio dello speck a partire dal XII sec anche se la denominazione speck risale solo al XVIII sec. L'obiettivo dei trattamenti con sale e fumo era quello di conservare più a lungo le carni.

© 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.