

## SPECK CARNIA AFFUMICATO A METÀ



<b>CODICE</b>	81151
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

Speck affumicato prodotto in Carnia, tagliato a metà

<b>DESCRIZIONE</b>	Speck affumicato realizzato con cosce fresche di suino
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di colore intenso con un buon rapporto fra parte magra e grassa
<b>SAPORE</b>	Dolce e poco sapido, con leggere note di affumicato e leggermente pepato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio Zahre - Ampezzo (UD)
<b>CURIOSITÀ</b>	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

© 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.