Data di creazione: 12/10/2024

SPECK CARNIA AFFUMICATO A METÀ

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

Speck affumicato prodotto in Carnia, tagliato a metà

DESCRIZIONE	Speck affumicato realizzato con cosce fresche di suino
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

© 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.