

## SPECK 'LE CIME' 1/2



<b>CODICE</b>	80910
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

Speck prodotto a Dobbiaco e stagionato almeno 4 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Coscia di suino disossata, affumicato con legno di faggio, stagionatura minima 4 mesi, prodotto e confezionato nello stabilimento di Dobbiaco
<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, saporito, ma non salato, con sentori di fumo, spezie ed erbe aromatiche
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Nocker Walter Sas & C. Snc - Dobbiaco (BZ)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La macelleria Nocker fa parte del Consorzio Tutela Speck Alto Adige
<b>CURIOSITÀ</b>	Il termine speck deriva dal medio alto tedesco spec e dall'alto tedesco spek, che significa spesso, grasso. I primi documenti in cui se ne parla risalgono al XVIII secolo
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	La sua leggera affumicatura lo rende ideale non solo nei risotti e nelle paste, ma anche come proteina all'interno di un pane sciapo, con i panini al latte oppure con la focaccia ligure, abbinato con Brie e salse speziate o un patè di carciofi