

SPECK 'LE CIME' 1/2



CODICE	80910
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	2,5 kg circa

Speck prodotto a Dobbiaco e stagionato almeno 4 mesi

DESCRIZIONE	Coscia di suino disossata, affumicato con legno di faggio, stagionatura minima 4 mesi, prodotto e confezionato nello stabilimento di Dobbiaco
ASPETTO	Esternamente si presenta di colore bruno. Al taglio, la fetta è di colore rosso con parti di colorazione bianco-rosata. Ha una consistenza elastica, non troppo umida nella parte magra e non untuosa in quella grassa
SAPORE	Gradevole e caratteristico, saporito, ma non salato, con sentori di fumo, spezie ed erbe aromatiche
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
PRODUTTORE	Nocker-New Srl - Dobbiaco (BZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	Si tratta di uno speck squadrato, che offre un'ottima resa in lavorazione
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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