

SUINO

SPECK MONTANARO CON FESA



Dolce affumicatura con legno di faggio, stagionatura di circa 12 mesi

7
PESO MEDIO

180
STAGIONATURA

0 / +4
CONSERVAZIONE

Prodotto dalla coscia fresca di suino scelto. Disossata e rifilata a mano con cura lasciando attaccata la pregiata parte della fesa. Salato insaporito e affumicato come da antica tradizione. La dolce affumicatura naturale con legno di faggio gli conferisce un sapore delicato e invitante. La lunga stagionatura avviene lenta in ambienti naturali per circa 12 mesi dove matura, arrotonda ed armonizza profumi intensi e unici. La selezione prevede solo cosce molto pesanti, di conseguenza lo speck ha un aspetto imponente con pesi che variano da 7/8 kg. Esternamente ha un aspetto rustico di colore scuro. Solitamente a fine stagionatura viene confezionato in sotto vuoto. Al taglio si presenta sostenuto, la fetta è compatta con un bel colore uniforme rossorosato del magro; il profilo e striature di grasso bianco candido, molto profumata. Il profumo è intenso. In bocca la fetta si scioglie è dolce.