



# SPECK CARNIA® AFFUMICATO



Taglio quadro.



Taglio quadro metà.



Taglio scudo.



Taglio scudo metà.

## \* CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Una leggera nota di fumo caratterizza questo esclusivo speck che viene esposto a leggera affumicatura con legno di faggio bruciato senza fiamma in caminetti tradizionali. Viene affumicato presso il nostro stabilimento di SAURIS. La fetta presenta un colore rosso-rosato, con un aroma speziato affumicato e un giusto grado di morbidezza, dal profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la caratteristica nota aromatica esterna.

## \* PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Stagionatura minima garantita 5 mesi.

## \* CATEGORIA DI PRODOTTO

Prosciutto crudo stagionato.

## \* CATEGORIA DI PROCESSO

Carne cruda salata, affumicata e stagionata.

## \* CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Cosce fresche di suino selezionate provenienti dalla UE con fesa o doppia fesa, disossate e salate.

## \* DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di suino (ORIGINE UE), sale, aromi, saccarosio, destrosio, aromi naturali; E300; E252; E250.