

# SPECK D'ANATRA - PETTO D'ANATRA AFFUMICATO IN BAFFA



<b>CODICE</b>	84105
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	500 g circa

Petto d'anatra in baffle doppio affumicato e stagionato come uno speck

<b>DESCRIZIONE</b>	Petto d'anatra in baffle doppio affumicato e stagionato come uno speck
<b>ASPETTO</b>	Petto d'anatra in baffle doppio, assimilabile a un piccolo speck trentino sia per la presenza di una parte magra e di una grassa, sia per il tipo di affumicatura e stagionatura
<b>SAPORE</b>	Dolce, delicatamente affumicato
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si consiglia di tagliare a macchina o a mano preferibilmente con una lieve inclinazione del coltello, non prima di aver rimosso la parte superficiale della pelle. Da consumare tagliato sottile sopra un crostino

© 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.