

## SPECK INTERO NOCKER



<b>CODICE</b>	80907
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>PESO</b>	4.8 kg circa

Speck prodotto a Dobbiaco con almeno 5 mesi di stagionatura

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne di suino di provenienza UE
<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>	Deciso ed equilibrato, con basso contenuto salino. Il gusto è tipico, intenso, saporito, ma non salato, con sentori di fumo, spezie ed erbe aromatiche
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Nocker Walter - Dobbiaco (BZ)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Dal 1960, il nome Nocker non è solamente sinonimo di tradizione dei prodotti dell'Alto Adige a base di carne, e in particolar modo dello speck, ma anche di altissima qualità, di prodotti unici, gustosi, e sani. Fondamentali sono a questo riguardo anche la sicurezza degli alimenti e la perfetta rintracciabilità degli ingredienti e delle materie prime
<b>CURIOSITÀ</b>	Alcuni documenti testimoniano il commercio dello speck a partire dal XII sec anche se la denominazione speck risale solo al XVIII sec. L'obiettivo dei trattamenti con sale e fumo era quello di conservare più a lungo le carni
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo mangiato in purezza con un panino di segale integrale e del Taleggio, ma anche reso croccante per aromatizzare un risotto a fine cottura