Speck g.g.A.

Beschreibung

Produkt auf der Basis von Schweinefleisch, aus dem entbeinten Schenkel, kalt geräuchert und abgehangen

Eigenschaften

Er ist voll und ausgewogen im Geschmack, delikat und mild im Aroma; der Geschmack wird durch den Rauchduft und anderer während des Salzens verwendeter Aromastoffe hervorgehoben (schwarzer Pfeffer, Wacholderbeeren, Knoblauch, Piment)

Produktionsgebiet

Es deckt sich mit dem gesamten Territorium der Provinz Bozen

Gewicht

4,5 kg zirka

Zutaten

Salz, Natürliche Aromen, Schweinfleisch, Natriumnitrit, Kaliumnitrat.

Verarbeitung

Die Hammen werden eingesalzen und in kühlen Räumen gepökelt. Für die Räucherung wird harzarmes Holz verwendet. Die Temperatur des Rauchs darf 20°C nicht überschreiten.

Reifung

Mindestens 22 Wochen

Konservierung

Im Kühlschrank bei 0 + 4 °C #

Verpackung

Er wird am ganzen Stück, in halben Stücken und luftdicht in Tranchen oder Scheiben verpackt vermarktet.

NOTE