



Speck fesa alta

5 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je fais partie de la famille des jambons crus du nord-est de l'Italie.
- Je suis issu de la combinaison de deux méthodes de conservation traditionnelles : l'affinage et le fumage.
- Je suis rectangulaire et plat avec une couche naturelle de moisi fumé qui me protège du dessèchement.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma saveur finement fumée.
2. Pour mon odeur caractéristique grâce aux aromates.
3. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - 100% cochons italiens

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Les cuisses de cochon sont recouvertes de sel et d'un mélange d'aromates (poivre, genièvre, romarin, laurier) pendant 3 semaines.
- Elles sont ensuite alternativement fumées au bois puis séchées.
- Le fumage doit être léger et la température de la fumée ne doit pas excéder 20° C.
- La règle traditionnelle de ma fabrication indique : peu de sel, peu de fumée et beaucoup d'air.
- Le taux de sel final ne doit pas dépasser 5%.

COMMENT ME DEGUSTER ?

- Selon les régions, on me préfère en très fines tranches sur du pain noir ou en fin de cuisson des préparations salées.
- Ou encore en tranches épaisses détaillées en cubes ou en "lardons".