

Speck en vacío



Categorías de Producto: [Coati](#), [Embutidos](#)

Página del producto: <http://www.famam.es/prodotti-es/speck-en-vacio/>

Resumen del producto

la specialità

PrealpenSpeck
... pregiatissimo

- SPECK de sabor refinado. - Obtenido de una cuidada selección de muslos que lo han hecho único y preciosa. - Aromatizado según antigua receta, con una ligera nota de humo natural (haya).

Descripción del producto

El Prealpen SPECK es obtenido de muslos de cerdos europeos seleccionadas en base al Ph. Se obtiene por sabio mecanizado de muslo magra de cerdo que, previa deshuesado, se sala en seco y deja al usado durante 20 días a temperatura comprendida entre +3 y +5 °C. Durante esta fase la pierna se masajea cada dos días. Al final de la salazón el Prealpen SPECK se ahumado y curado. El período de maduración varía desde los 4 a 5 meses.

Consistencia sosa con tajada compacta y suave. El perfume, el sabor dulce, aroma delicado, así como el color rosado, son característicos del producto.