

SPECK



Dalle cosce dei maiali del nostro allevamento, alimentati con un mix di cereali e siero delle nostre vacche, nasce il nostro speck.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Lo speck è ricavato dalla coscia del maiale, senza la parte della fesa, per dare al prodotto una forma più omogenea. La selezione accurata della carne avviene attraverso la verifica delle parti grasse e magre, peso, temperatura e grado di acidità del pH delle carni.
- **Ingredienti:** carne di suino (origine:100% italiano) sale, vino, pepe, spezie, aromi naturali, destrosio, fibra vegetale alimentare. Conservanti: Nitrato di sodio E251 e nitrito di sodio E250
- **Salatura:** Dopo venti giorni di salatura lo speck ha un periodo minimo di stagionatura di quattro mesi.
- **Peso medio:** variabile da 4 a 6 kg
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Confezionamento:** Pezzo intero, trancio con possibilità di sottovuoto.
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore a +8°C.
- **Scadenza:**
 - Pezzo intero: 240 gg dalla produzione
 - Trancio: 40 giorni dal confezionamento.



Revisione: 1

Data: 20/09/2022

- **Valori nutrizionali**

Valori medi per 100 gr

valore energetico	Kj/kcal	1255/300
Grassi	g	19,0
Di cui saturi	g	6,6
Carboidrati	g	1,2
Di cui zuccheri	g	0,0
Proteine	g	30,7
Sale	g	4,5