

Speck a metá IGP

Producent:	Gianferarri
Produktionsplats:	Sarnonico, Alto Adige
Kategori:	Lufttorkat
Lagringstid:	6 månader
Vikt:	2-3 kg



Speck a metá IGP är ursprungsskyddat i Alto Adige/ Syd Tyrol. Skinkan läggs i havssalt och kryddor (lagerblad, enbär, peppar, kanel, muskot mm). Därefter kallröks den i max 20 C° i ca 7 dagar med aromer från enbär eller pinje. Till sist hängs skinkan och lufttorkas i minst 6 månader. Mottot är: "Lite salt, lite rök och mycket friskt luft" A Metá betyder att den är delad, eller utskuren.



petersmatochvin.se