

## Speck semistagionato IGP



### POCHODZENIE PRODUKTU:

Trydent-Górna Adyga



Bez glutenu

### Opis

Rodzaj włoskiej szynki z Trydentu, przygotowywany z wysokogatunkowego, wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego. Ma przyjemny i charakterystyczny smak, który zawdzięcza przyprawom oraz tradycyjnej metodzie wędzenia przy użyciu drewna bukowego. Dojrzewa przez około 22 tygodnie.

### Sugestie:

Może być podawana jako przystawka. Idealnie pasuje do pizzy oraz deski wędlin.

## Dane techniczne

**RODZAJ MIĘSA:** Wieprzowina

**CHARAKTERYSTYKA:**

**SMAK:**

**WYGLĄD:**

**SKŁADNIKI:** Mięso wieprzowe, sól, naturalne przyprawy i zioła.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** 2 kg



**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:**

Włochy