



Idéal pour des sandwiches avec du beurre



Particulièrement conseillé pour les pâtes et la pizza, en salade ou comme accompagnement des spätzles

Speck di Mezzena

Caractère : Ce Speck provient de la moitié d'un porc, salé et épicé à la main. Après un délicat fumage au bois de hêtre, il est fait mûrir très lentement. Grâce à son goût très équilibré il s'adapte aussi bien aux repas froids qu'aux plats chauds.

Ingrédients : Viande de porc, sel, dextrose, épices, extraits d'épices, conservateur : nitrite de sodium. Les ingrédients peuvent être soumis à des variations minimales, voir l'étiquette.

Stockage : Stocker au froid, ne pas exposer à la lumière du soleil.

Dlc. 150 jours sous vide, 150 jours non emballé

Colisage et palettisation

	Lungo - con coscia e spalla	Corto - con spalla senza coscia	Midels - Senza coscia e spalla	Port. sv
Code	10500	10501	10502	10507
Pièces /Colis			15	4
Colis / Couche			4	20
Couches / Palette			6	