

Speck Alto Adige IGP

Tipicamente gustoso





Tipicamente Speck, tipicamente Alto Adige

Lo Speck Alto Adige IGP deve il suo tipico sapore soprattutto alla sua area di produzione: l'Alto Adige.

Mentre a nord delle Alpi, il prosciutto si conserva attraverso l'affumicatura, e a sud, lo si essicca all'aria aperta, gli altoatesini hanno unito i due metodi, dando vita al tipico Speck Alto Adige IGP.

Cosa lo rende così speciale? La sua leggera affumicatura e la stagionatura all'aria fresca di montagna.

Il suo segreto è la sua lunga tradizione, il clima favorevole e la passione dei produttori che lo producono in maniera tradizionale.

Poco sale, affumicatura leggera, aria dell'Alto Adige

Produrre lo Speck Alto Adige IGP è un'arte che richiede dedizione e precisione.

Fondamentale per ottenere un prodotto di qualità è la materia prima: per questo il nostro speck viene prodotto con carne proveniente esclusivamente da allevamenti controllati e garantiti. Per lo Speck Alto Adige IGP si utilizzano pertanto solo cosce di suino magre e sode da allevamenti consoni alla specie.

Il rigoroso processo di produzione prevede:



Speziatura

Le baffe di speck vengono cosparse di sale, unite a una speciale miscela di spezie, e salmistrate a secco per tre settimane in un ambiente fresco.



Affumicatura

Terminato il periodo di salmistratura, le baffe vengono sottoposte, alternativamente, a fasi di leggera affumicatura e asciugatura all'aria: è questo che dona al nostro speck il suo gusto inconfondibile.



Stagionatura

Le baffe vengono lasciate stagionare per circa 22 settimane, durante le quali lo speck raggiunge la consistenza ottimale.

Al termine del processo produttivo, e solo se tutti i controlli di qualità hanno dato esito positivo, allo speck viene apposto il marchio "Speck Alto Adige IGP".





Fonte di energia

Speck Alto Adige IGP: una preziosa fonte di energia per un'alimentazione sana e corretta.

- ✓ **Proteine.** Lo Speck Alto Adige è una preziosa fonte di proteine: 100 grammi di speck apportano oltre 30 grammi di proteine, che hanno funzione strutturale, cioè costituiscono muscoli, pelle e organi, e apportano aminoacidi essenziali.
- ✓ **Grassi.** Lo Speck Alto Adige contiene grassi importanti per l'apporto energetico, in particolare acidi grassi polinsaturi, che l'organismo non produce e può assumere solo attraverso l'alimentazione.
- ✓ **Vitamine.** Lo Speck Alto Adige ha un elevato contenuto di vitamine del gruppo B, in particolare le vitamine B1, B2 e B3, importanti per combattere la stanchezza, rafforzare il metabolismo e nutrire la pelle.

Come gustarlo al meglio

Cinque semplici suggerimenti per gustare lo Speck Alto Adige IGP

1. Togliere lo speck dalla confezione un'ora prima del consumo.
2. Tagliare, nel senso della lunghezza, una fetta di circa 3 cm di spessore.
3. Eliminare la cotenna.
4. Tagliare a fettine, a cubetti o striscioline, sempre perpendicolarmente alla fibra.
5. Conservare lo speck in frigorifero ponendolo tra due piatti fondi.



Suggerimento: Per un sapore più delicato eliminare la crosta superiore di spezie.



Garanzia di qualità

La nostra garanzia: il marchio IGP - Indicazione Geografica Protetta

Solo lo speck prodotto secondo i metodi tradizionali può recare il marchio "Speck Alto Adige IGP"; perciò, quando acquistate lo speck, cercate sempre l'etichetta verde con il marchio.



Ricette “Specktacolari”



Canederli allo Speck Alto Adige IGP

Ingredienti per 4 persone:

100 g di Speck Alto Adige IGP a cubetti, 200 g di pane bianco tagliato a cubetti, 40 g di farina, 50 g di cipolle brasate, un cucchiaino di erba cipollina o prezzemolo tagliato finemente, 3 uova, latte, sale

Preparazione: Per l'impasto dei canederli occorre amalgamare bene i pezzettini di pane e lo Speck Alto Adige IGP, la farina e le cipolle brasate, il sale e il prezzemolo (o l'erba cipollina). Dopodiché aggiungere le uova e un po' di latte e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare risposare l'impasto per i canederli per 10 minuti. Modellare palline con un diametro di circa 6 cm, i canederli, con le mani bagnate e farli cuocere per 8 - 10 minuti in acqua salata. Quando i canederli sono pronti, toglierli dall'acqua di cottura. Servire i canederli con Speck Alto Adige IGP in brodo di carne e decorare con erba cipollina.



Insalata di rucola, mela e Speck Alto Adige IGP

Ingredienti per 4 persone:

75 g di rucola, 6 fette sottili di Speck Alto Adige IGP, 1/2 mela (Granny Smith), scaglie di parmigiano, una manciata di gherigli di noci

Per il dressing: 1/2 cucchiaino di senape integrale, 2 cucchiaini di olio evo, 1 cucchiaino di succo di limone, sale, pepe

Preparazione: Preparare il dressing frullando insieme la senape, l'olio, il succo di limone, il sale e il pepe. In una ciotola grande disporre sul fondo un letto di rucola e aggiungere la mela tagliata a fettine, le scaglie di parmigiano, le noci spezzettate con le mani e le fette sottili di Speck Alto Adige IGP. Cospargere con il dressing alla senape.



Ulteriori ricette: www.speck.it