

Scheda tecnica

# Lo speck Alpi

Lo Speck Alpi anch'esso rispetta la tradizione e la genuinità dei prodotti dell'azienda.

Il connubio tra tradizione e palato moderno, perchè ...

\* unico nel panorama, curiamo la selezione delle cosce suine fresche, poco grasse ed il loro livello pH prima di andare in produzione

\* siamo apprezzati per la bassissima salatura che corrisponde ad un'alimentazione moder-

na (livello del sale < 4%)!

\* l'armonia di spezie ed erbe lo rendono gradevole al palato con un gusto equilibrato ma deciso!

\* la delicata affumicatura con legno di faggio regala un sapore caratteristico!

\* per una stagionatura lenta e graduale serve l'aria fresca e pulita dell'aria di montagna tutti i nostri tipi di Speck sono senza glutine.

*\_ Speck Alpi also respects the tradition and authenticity of the products.*

*The combination of tradition and modern palate, because ...*

*\* Unique in the world, we deal with the selection of the thighs fresh pork, low fat and their pH level before going into production*

*\* We are appreciated for low salting which corresponds to modern-day nutrition (salt level <4%)!*

*\* Harmony of spices and herbs make it pleasing to the palate with a balanced taste but decided!*

*\* The delicate smoked with beech wood gives a distinctive flavor!*

*\* For a slow and gradual maturation is the air fresh and clean mountain air all our types of bacon are gluten-free.*





<b>Cod:</b>	215514	SVR004	527530
<b>Prodotto:</b>	Speck ¼ SV	Speck 1/6 SV	Speck ½ SV
<b>Peso medio / average weight:</b>	1 kg ca	600 gr	2 kg ca
<b>Cod.ean:</b>	210353	215472	210353
<b>T.m.c.:</b>	60gg	60gg	60gg

**Ingredienti:** carne di suino, sale, aromi naturali, destrosio, piante aromatiche.

Conservante: nitrito di sodio.

*\_Ingredients: pork, salt, spices, natural flavors, dextrose, sodium nitrite*

**Senza glutine**

*\_Gluten free*

**Stagionatura: minimo 20 settimane**

*\_Maturated: > 20 weeks*

**Metodo di conservazione:**

Al fresco 4° - 6°

*\_Shelf life:*

*Keep at 4° - 6°*

Sv 60gg (si consiglia di aprire il Sv e fare arieggiare il prodotto prima di consumarlo).

Il prodotto è soggetto a calo di peso naturale, consigliamo di tenerlo avvolto in un panno umido meglio se imbevuto di vino rosso.

*\_This product is subject to natural weightloss, we recommend to keep it wrapped in a damp cloth preferably soaked in red wine.*

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore: roseo

Sapore: delicate leggermente speziato

Profumo: di aromi e fumo

Aspetto: tranci SV

*\_Organoleptic characteristics:*

*Color: red*

*Flavour: delicate and quite spicy taste*

*Appearance: vacuum pack*

Questo prodotto è stato realizzato su carta riciclata al 100% nel rispetto dell'ambiente



Alpi Srl  
Via Compart, 561 - 23030 Livigno So  
c.f. 92010760145  
www.alpicarni.it  
info@alpicarni.it  
tel. +39 0342/996640  
fax. +39 0342/997411

YouTube La Brisaola Alpi Facebook bresaola.Alpi Twitter @Alpi Srl



Prodotto inserito nel Prontuario AIC degli Alimenti dal 2012



Associazione Italiana Celiachia

