F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

SPECK MONTANARO CON FESA



Coscia rifilata a mano con la fesa, affumicata con legno di faggio

7 kg	5 mesi	300 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Prodotto dalla coscia fresca di suino scelto, disossata e rifilata a mano con cura lasciando attaccata la pregiata parte della fesa. Salato, insaporito e affumicato come da antica tradizione. La dolce affumicatura naturale con legno di faggio gli conferisce un sapore delicato e invitante.

La stagionatura avviene lenta in ambienti naturali per circa 5 mesi, dove matura, arrotonda e armonizza profumi intensi e unici. La selezione prevede solo cosce molto pesanti, di conseguenza lo speck ha un aspetto imponente con pesi che variano da 7 a 8 kg.

Esternamente ha un aspetto rustico di colore scuro. Solitamente a fine stagionatura viene confezionato sottovuoto. Al taglio si presenta sostenuto, la fetta è compatta con un bel colore uniforme rosso-rosato del magro; il profilo e le striature di grasso bianco candido, molto profumate. Il profumo è intenso. In bocca la fetta si scioglie, è dolce e burrosa, vellutata e gustosa. Il gusto è dolce, delicato, avvolgente, raffinato e persistente.