



Lo Speck

Prodotto stagionato derivante dalla coscia fresca di suino, leggermente affumicato, tendente al dolce con retrogusto aromatizzato.

Trattasi di un prodotto molto apprezzato per la fragranza e per il basso contenuto di grassi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Esternamente superficie bruna non liscia, internamente parte magra rossa-rosa, parte grasse bianco perla

ABBINAMENTI

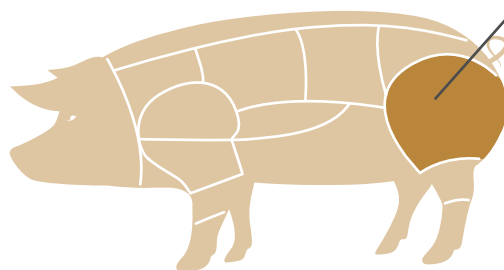
- Al naturale con pane preferibilmente di segale oppure a piacere secondo le proprie preferenze

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



TAGLIO - SPECK

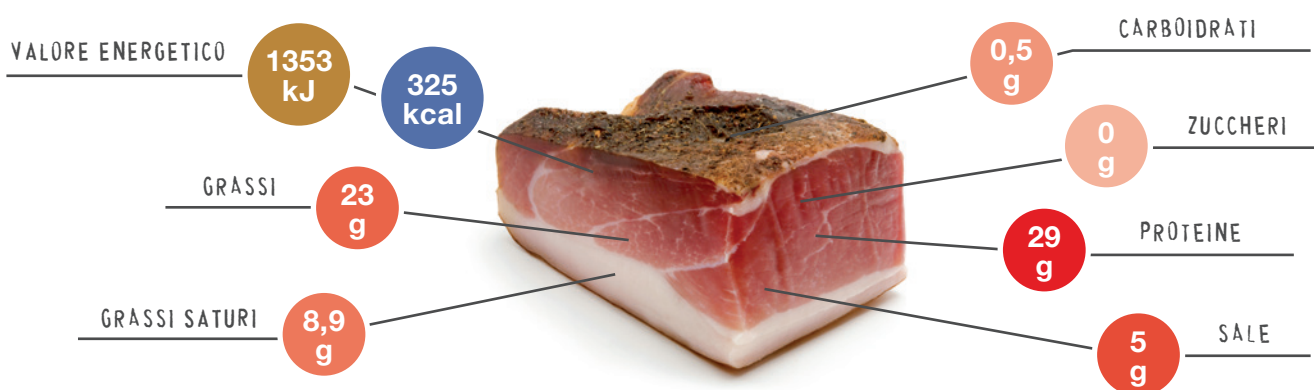
Per la produzione dello speck Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni suine.



SPECK

Coscia di suino (senza osso e fesa e leggermente arrotondata) salmistrata e affumicata al naturale, consistenza compatta.

VALORI NUTRIZIONALI



Valori medi su 100 g di prodotto.

CONSERVAZIONE

- Conservare ad una temperatura compresa fra +2 e +4 °C per le confezioni sottovuoto
 - Conservare <14 °C per il prodotto al naturale o in rete
 - Una volta aperto conservare < 8 °C

PESI E IMBALLAGGIO

INTERA SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
4,00 - 5,00 kg PICCOLO 2 PZ GRANDE 4 PZ.

METÀ SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
2,00 - 2,50 kg PICCOLO 4 PZ GRANDE 8 PZ.

CONFEZIONAMENTO STANDARD



INTERA
SOTTOVUOTO



METÀ
SOTTOVUOTO

Salumificio Gianoncelli s.r.l.

Via Statale dello Stelvio, 23 - 23020 Poggiridenti (Sondrio) - Italy - Tel. +39 0342 215230 - Fax +39 0342 512806 - info@gianoncelli.it - www.gianoncelli.it