



# Reinhold Speck al ginepro



## Specifiche di vendita

Cod. 42SV

Confezione da ca. 2 kg sotto vuoto

Cod. 42PSV

Confezione da ca. 400-600 g sotto vuoto

Cod. 42AM-100

Affettata in vaschette da 90 g

Dall'attenta selezione di materie prime di alta qualità si ottiene il Reinhold Speck. Le cosce di suino vengono disossate e rifilate prima di procedere alla macerazione con sale, pepe e piante aromatiche di montagna. La carne viene in seguito affumicata per mezzo una tecnica lenta e leggera, che prevede l'utilizzo di ginepro essiccato e legno di faggio. Si procede infine alla stagionatura del Reinhold speck per un periodo non inferiore ai 120 giorni. L'affumicatura è una tecnica di conservazione tipica della cultura walser (walser, dalla contrazione del termine walliser, che significa vallesano, ossia abitante del Vallese). La cultura walser, nella valle di Gressoney, è ancora oggi una realtà presente da ogni punto di vista: lingua (dialetto), architettura, costumi e folklore. Ancora una volta le tradizioni della Valle d'Aosta rappresentano l'ingrediente fondamentale dei prodotti Bertolin, che in ogni fetta racchiudono tutto il sapore delle nostre montagne.

## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1262,9
	Kcal	303,3
Grassi	g	20,9
di cui saturi	g	5,72
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	28,3
Sale	g	3,89

## Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, ginepro 2%, aromi naturali, conservanti: Nitrito di Sodio, Nitrato di Sodio.

## Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata. Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

Ottimo antipasto affettato, può anche essere utilizzato per avvolgere i formaggi boscaioli al forno.



# Speck al ginepro

## Vaschetta affettato



### Specifiche di vendita

Cod. 42AM-100

Vaschetta da 90 g

Dall'attenta selezione di materie prime di alta qualità si ottiene il questo speck al ginepro. Le cosce di suino vengono disossate e rifilate prima di procedere alla macerazione con sale, pepe e piante aromatiche di montagna. La carne viene in seguito affumicata per mezzo una tecnica lenta e leggera, che prevede l'utilizzo di ginepro essiccato e legno di faggio. Si procede infine alla stagionatura per un periodo non inferiore ai 120 giorni. L'affumicatura è una tecnica di conservazione tipica della cultura walser (walser, dalla contrazione del termine walliser, che significa vallesano, ossia abitante del Vallese). La cultura walser, nella valle di Gressoney, è ancora oggi una realtà presente da ogni punto di vista: lingua (dialetto), architettura, costumi e folklore. Ancora una volta le tradizioni della Valle d'Aosta rappresentano l'ingrediente fondamentale dei prodotti Bertolin, che in ogni fetta racchiudono tutto il sapore delle nostre montagne.

### Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico KJ 1262,9  
Kcal 303,3

Grassi g 20,9

di cui saturi g 5,72

Carboidrati g 0,5

di cui zuccheri g 0,5

Proteine g 28,3

Sale g 3,89

### Ingredienti

Carne di suino, Sale, Ginepro(2%), Spezie, Destrosio, Piante aromatiche locali.  
Conservante: E250.

### Consigli d'uso

Conservare in frigorifero, o preferibilmente in una zona fresca e aerata (tra 0° e + 6°C). Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

Ottimo antipasto affettato, può anche essere utilizzato per avvolgere i formaggi boscaioli al forno.