

Speck Alto Adige IGP

Typiquement savoureux





Speck Alto Adige : une fusion culinaire parfaite

Une touche de sel, un léger fumage et beaucoup d'air frais des montagnes : voici le chef-d'œuvre d'une tradition millénaire, qui combine les méthodes de production méditerranéennes et nordiques du jambon cru. Speck Alto Adige IGP incarne l'identité authentique de notre territoire, point de rencontre entre différentes cultures.

Aujourd'hui, cette spécialité doit sa haute qualité et sa diversité de goût au travail dévoué des producteurs certifiés et contrôlés par le Consortium de Protection du Speck du Tyrol du Sud.

Le label de qualité européen IGP (indication géographique protégée)

Vous recherchez le Speck Alto Adige original ? Seul le speck produit strictement selon les méthodes de production traditionnelles du Tyrol du Sud peut porter le label Speck Alto Adige IGP. Lors de votre achat, faites alors attention au sceau IGP et à l'étiquette verte du Consortium (voir illustrations).



Le premier pas

La sélection rigoureuse de la viande est la première étape. En effet, une matière première de haute qualité est la condition sine qua non afin d'obtenir un produit de qualité : le Speck Alto Adige IGP est produit exclusivement à partir de cuisses maigres provenant d'exploitations contrôlées et certifiées.

La production



Assaisonnement

Les cuisses sont frottées avec un mélange secret d'épices, comme des feuilles de laurier, du romarin, du genièvre et une pincée de sel, et laissées sécher jusqu'à trois semaines.



Fumage

La règle d'or consiste à employer peu de fumée et beaucoup d'air frais de montagne. Ce fumage délicat à froid (< 20°), avec du bois de hêtre à faible teneur en résine, confère au speck une saveur équilibrée et de légers arômes fumés.



Affinage

Le temps de maturation moyen de 22 semaines à l'air frais de montagne, avec une perte de poids d'au moins 35 %, confère au speck sa consistance compacte et typique. Pendant cette période de maturation, une levure naturelle noble se forme, qui enrichit le goût caractéristique du Speck.

L'extraordinaire combinaison d'épices, de fumage, d'air alpin et de levures nobles confère au Speck Alto Adige IGP une saveur équilibrée et incomparable. Seul le speck qui répond aux strictes exigences de qualité et qui passe les contrôles rigoureux peut obtenir le label de qualité «Speck Alto Adige IGP», marqué au fer rouge dans la couenne.





Speck Alto Adige IGP, une montagne de bienfait.

Que ce soit pour l'apéritif ou le goûter, le Speck du Tyrol du Sud IGP est une source d'énergie précieuse et saine :

- ✓ **Protéines** : 100 grammes de Speck du Tyrol du Sud IGP contiennent plus de 30 grammes de protéines et renforcent ainsi les muscles, la peau et les organes.
- ✓ **Graisses** : l'organisme humain étant incapable de produire des acides gras polyinsaturés, le Speck Alto Adige est une source précieuse de ces nutriments.
- ✓ **Vitamines** : La teneur élevée en vitamines telles que B1, B2, B3, B6 et B12 est essentielle à la production d'énergie, au métabolisme énergétique, protège les cellules, la vision et la peau et réduit la fatigue et l'épuisement.
- ✓ **Sel** : La faible teneur en sel (max. 5%), ainsi que les épices, confèrent au speck son arôme équilibré.

Découpe

Le Speck Alto Adige IGP emballé sous vide doit être sorti du réfrigérateur environ une heure avant la consommation. Tranché très finement à la machine, il libère au mieux sa saveur délicate. Pour optimiser la délicatesse de sa saveur, la découpe traditionnelle à la main doit respecter les règles suivantes :

- couper une tranche d'environ 3 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur avec le couteau,
- retirer la couenne.
- utiliser le couteau pour couper des tranches, des lanières ou des cubes dans le sens contraire des fibres.

Astuce : Si vous préférez une saveur plus délicate, retirez la croûte épicée.



Stockage

Une fois l'emballage ouvert, le Speck Alto Adige peut être enveloppé dans un linge humide ou conservé entre deux assiettes creuses au réfrigérateur pendant quelques semaines.

Le speck emballé sous vide se conservera également plusieurs mois au réfrigérateur.

Variété savoureuse

Les gourmets ne connaissent le Speck Alto Adige IGP que comme une délicieuse charcuterie, qui accompagne le fromage et le Schüttelbrot (pain croustillant typique, nldr) sur le traditionnel plateau de collations. Toutefois, le Speck Alto Adige IGP a bien plus à offrir : frit en lanières pour une touche appétissante dans la salade de chou, ingrédient des canederli, une excellente alternative au jambon à côté des asperges, des tranches très fines comme carpaccio ou pour enrober des légumes, des fruits, du poisson et de la viande ou comme arôme dans la haute gastronomie moderne. Bref, son utilisation culinaire ne connaît aucune limite !

Speck Alto Adige IGP : authentique, polyvalent, savoureux

Pizza au Speck Alto Adige IGP, brie, artichauts et noix



Vers la recette

Ingrédients pour la pâte

500 g de farine de type 1
3,5 g de levure de bière déshydratée ou ½ cube de levure fraîche (12,5 g)
380 ml d'eau (max 30 °C)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
2 cuillères à café de sel (environ 12 g)

Ingrédients pour la garniture

150 g de pulpe de tomates
sel
origan
200 g de mozzarella (de préférence celle pour pizza), en cubes
100 g de brie, en tranche
quelques artichauts à l'huile
une poignée de cerneaux de noix
12 fines tranches de Speck Alto Adige IGP

Goûter du Tyrol du Sud



Vers la recette

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g Speck Alto Adige IGP
2 Kaminwurzén (salamis fumés)
2 Schüttelbrot Alto Adige IGP (pain de seigle croustillant)
1 pomme Alto Adige IGP



Plus de recettes sur www.speck.it



Quels objectifs poursuit le Consortium de protection du Speck Alto Adige IGP ?

En 1992, les producteurs de Speck Alto Adige IGP se sont unis pour protéger et promouvoir la qualité de ce produit typique et la mise en œuvre s'appuie sur les trois compétences centrales du consortium :

- 1 Politique de la qualité : définition des critères de qualité et de l'ensemble du processus de production.
- 2 Protection du label : garantir le bon usage du label « Speck Alto Adige IGP ».
- 3 Initiatives publicitaires: campagnes de presse, spots télé et radio, participation à des salons et événements, ainsi que d'autres promotions des ventes et mesures de relations publiques.

Dégustez le Speck Alto Adige IGP directement chez vous.

Vous ne pouvez pas vous passer du Speck Alto Adige IGP et vous souhaitez également en profiter depuis chez vous ? Aucun problème : vous pouvez acheter ce délice directement auprès du fabricant ou le commander en ligne et le faire livrer directement à l'adresse que vous indiquerez ! Vous pouvez utiliser le code QR pour trouver la liste de toutes les boutiques en ligne et points de vente.



Consortium de protection Speck Alto Adige IGP/
Consorzio Tutela Speck Alto Adige e

39100 Bozen/Bolzano
Lauben 71/via Portici, 71
Tél. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



@speckaltoadige