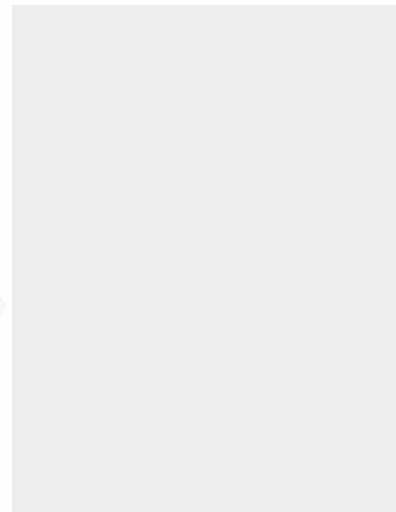
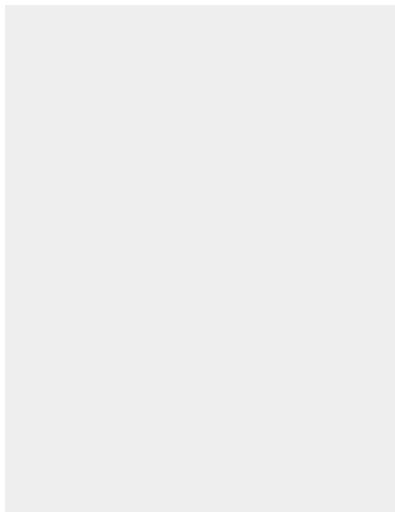


SPECK ALTO ADIGE IGP DI RECLA, IL RICORDO E LA SUGGERIZIONE DELL'ALTO ADIGE AD OGNI ASSAGGIO



Categories: [Food](#), [News](#)

Un ricordo delle alte vette delle montagne altoatesine, delle rigogliose vallate, dei boschi e delle distese di prati con erba brillante e curata è racchiuso nel gusto tipico ed inconfondibile dello **Speck Alto Adige IGP**. Infatti, con lo Speck Alto Adige IGP di **Recla** già affettato nella pratica confezione da 90 gr. è possibile portare a casa propria le emozioni vissute durante le vacanze in montagna.



Quando ci si gustava dell'ottimo speck su un bel tagliere di legno, accompagnato con del pane nero e con dell'ottimo formaggio. **Recla** è una storica azienda della **Val Venosta** con sede a **Silandro** (Bz), tra i ghiacciai del gruppo Ortles ed il massiccio della Palla Bianca, che da tre generazioni produce l'originale speck altoatesino utilizzando processi

tradizionali e selezionando le migliori cosce di suino di prima qualità. **Recla**, è tra i maggiori produttori dell'originale **Speck Alto Adige IGP** ed altre specialità quali würstel, prosciutti cotti e prodotti precotti, tutti garantiti da una lavorazione tradizionale, attenta e controllata.

Per la speziatura viene tuttora utilizzata la ricetta segreta di famiglia, mentre l'affumicatura con il legno di faggio è leggera e delicata e la tipica stagionatura di minimo 22 settimane avviene all'aperto.

A seguito di questa attenta e tradizionale lavorazione, lo **Speck Alto Adige IGP** di **Recla** stupisce all'assaggio per il suo sapore unico ed inconfondibile. Inoltre è un prodotto ideale per un'alimentazione equilibrata,



caratterizzato da un elevato contenuto di proteine nobili, di sali minerali e di vitamine del gruppo B.

www.recla.it

(I.C.)