



# SPECK DEL CADORE UNTERBERGER



*Il prodotto "SPECK DEL CADORE" rientra nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali emanato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali giunto alla tredicesima revisione del 12-06-2013.*

**Prodotto Agroalimentare Tradizionale**



Lo Speck del Cadore Unterberger viene interamente realizzato e confezionato presso lo stabilimento di **PERAROLO DI CADORE**



# Le Fasi di Lavorazione



*La produzione segue a regola d'arte il metodo tradizionale, che prevede una lavorazione manuale senza alcun passaggio meccanico. All'arrivo le cosce vengono controllate una ad una (consistenza del grasso, la parte magra senza smagliature e strappi muscolari, PH)*





La prima fase è la selezione della materia prima. La **MATERIA PRIMA** è la coscia Olandese (quartino con osso peso kg10+) disossata e rifulata (la "baffa"), raggiungendo poi un peso di circa 7 kg in maniera da ottenere un prodotto finito stagionato di circa 5 kg.





Il prodotto passa alla fase successiva della **SALATURA**  
con **METODO A "SECCO"**





*Durante la salatura  
la baffa viene massaggiata  
e salata interamente a mano*



*Viene utilizzato subito il **70%** della  
concia; dopo una settimana si  
aggiunge il **30%** con un altro  
massaggio manuale delle baffe*





Finita la salagione, si passa alla fase di **ASCIUGATURA** nella quale la bafra viene posta in file da tre sopra dei carrelli di acciaio





L'**AFFUMICATURA** viene eseguita A "**FREDDO**" e prevede la combustione di legna di faggio, foglie di alloro e bacche di ginepro per conferire



allo speck aroma, gusto e sapore caratteristici del prodotto stesso

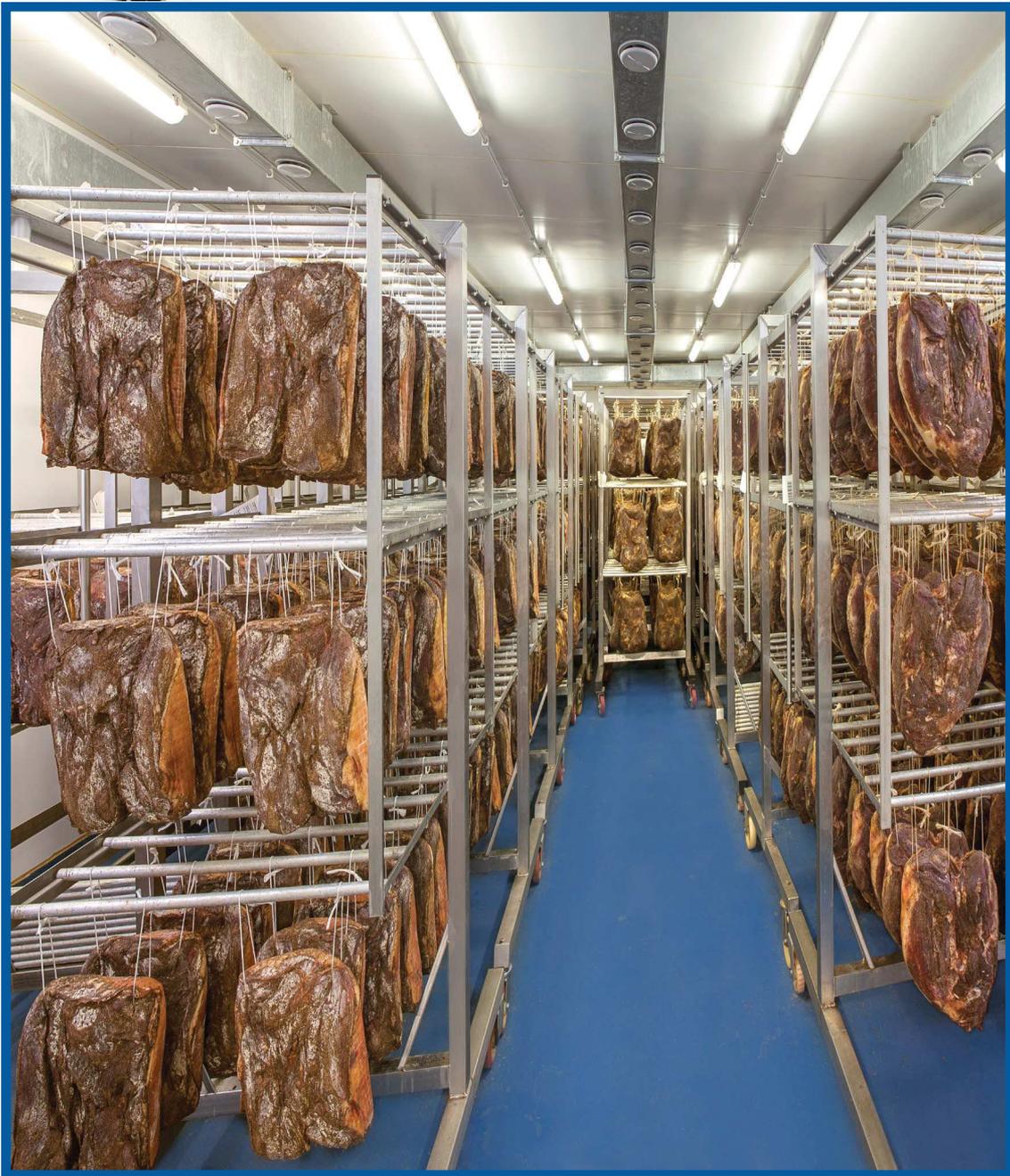




*L'affumicatura a freddo avviene in smoker a camera separata. La cella di affumicatura è fisicamente separata dalla sorgente di fumo (e di calore) ed è collegata ad essa tramite tubazioni*







Nella **STAGIONATURA** le baffe vengono fatte stagionare per **16 - 17 settimane** in ambienti dove la ventilazione sfrutta correnti di aria esterne, asciutte e ricche di ossigeno. E' il microclima tipico delle Dolomiti





*Si formano così naturalmente muffe e lieviti, che conferiscono allo speck un gusto particolare, caratteristico di quel territorio e di quella zona di produzione*





Al termine  
delle fasi  
produttive,  
lo Speck del  
Cadore sarà  
pronto da  
**AFFETTARE**  
e da  
**DEGUSTARE**

Avrà il  
**COLORE**  
**ROSATO**  
tendente al  
**ROSSO**,  
con le  
**PARTI**  
**GRASSE**  
ben  
circoscritte

Il gusto  
tipico,  
delicato  
con un  
profumo  
dolce e  
**LEGGER-**  
**MENTE**  
**AFFUMICATO**





Unterberger®

