Speck d’Anatra Affumicato – Raffinatezza selvatica e sapore deciso

Lo speck d’anatra affumicato è una specialità dal gusto intenso e raffinato, prodotta con petto d’anatra selezionato, leggermente speziato e affumicato con legni aromatici. Morbido, elegante e ricco di carattere, si presta perfettamente a piatti creativi e abbinamenti insoliti.

Come proporlo: elegante, rustico o gourmet

1. Elegante e francese:

Servilo a fette sottili su un letto di misticanza con noci, fichi freschi (o marmellata di fichi) e una vinaigrette al miele e senape. Completa con scaglie di formaggio caprino stagionato.

2. Rustico e alpino:

Accompagnalo con pane di segale caldo, burro salato e cetriolini. Ottimo come tagliere con formaggi stagionati e mostarde.

3. Gourmet e moderno:

Crea involtini con speck d’anatra e mousse di formaggio fresco alle erbe. Fissa con uno stecchino e guarnisci con microgreens e una goccia di glassa di lamponi.