



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



FICHE D'INFORMATIONS

Originaux, nés dans les cimes d'Europe.

Moments de qualité avec le Speck Alto Adige IGP et le Fromage Stelvio AOP.

Speck Alto Adige IGP

Indication Géographique Protégée depuis 1996

Le Speck Alto Adige IGP a reçu l'Indication Géographique Protégée en 1996. Une sélection rigoureuse de la matière première, des directives protégées en matière d'épices, un fumage léger, une maturation et des contrôles stricts font du Speck Alto Adige un produit absolument incomparable.

Le Speck Alto Adige IGP (Indication Géographique Protégée) est un jambon cru, légèrement fumé et séché à l'air. Sa particularité découle de son lien étroit avec sa terre d'origine, le Tyrol du Sud, une région de transition entre la culture nordique et la culture méditerranéenne. Le climat particulièrement favorable des vallées alpines, avec beaucoup de soleil et d'air pur, joue un rôle essentiel dans la production du speck. La longue tradition, les meilleurs ingrédients ainsi que l'authenticité et la qualité contrôlée du produit font du Speck Alto Adige IGP une spécialité typique, unique et inimitable.

SUPERFICIE, QUANTITÉ PRODUITE ET EXPORTATION

Le Speck Alto Adige IGP est produit dans le Tyrol du Sud. En 2022, 2 883 777 baffes ont été marquées du label de qualité Speck Alto Adige IGP, chacune pesant environ 4,67 kg. En 2022, 31,2 % de la production a été exportée, principalement vers l'Allemagne (24,7 %), principal acheteur, suivi des États-Unis (2,7 %), de la France (1,7 %), de l'Autriche (0,6 %) et de la Suisse (0,7 %). Les activités d'exportation se développent également sur des marchés jusqu'ici peu explorés, tels que la Pologne, le Royaume-Uni et le Canada.

LA PRODUCTION, LA COMMERCIALISATION ET L'ÉTIQUETAGE DE LA QUALITÉ

Le Speck Alto Adige IGP provient exclusivement de 28 producteurs reconnus par le Consortium Tutela Speck Alto Adige, qui s'engagent contractuellement à respecter les critères de production, à normaliser les sites de production sur la base de ces critères et à garantir à tout moment le libre accès aux inspecteurs d'un institut de contrôle indépendant.

Tous les speck produits dans le Tyrol du Sud ne peuvent pas porter la dénomination "Speck Alto Adige IGP", mais seulement ceux qui ont passé les contrôles de qualité stricts effectués par le Consortium Tutela Speck Alto Adige et par un institut spécialisé indépendant, l'IFCQ, accrédité par le ministère.

Les contrôles portent sur la viande sélectionnée, l'assaisonnement, le fumage léger avec du bois à faible teneur en résine, le vieillissement d'au moins 22 semaines, la consistance correcte, le rapport entre les parties grasses et les parties maigres, la teneur en sel, l'arôme et le goût unique et équilibré.

Ce n'est qu'après avoir passé ces contrôles que le speck est labellisé et peut porter la typique bavette verte sur l'étiquette du Speck Alto Adige.



Consortium Tutela Speck Alto Adige

Via dei Portici 71
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION

Un long chemin vers la spécificité

Un produit typique de haute qualité, comme le Speck Alto Adige, n'est possible qu'avec les meilleurs ingrédients, un processus de production soigné et un savoir-faire artisanal. Le premier facteur essentiel pour la production d'un speck de qualité est la matière première : pour le Speck Alto Adige IGP, seule des cuisses de porc maigres et fermes sont utilisées, provenant d'exploitations reconnues et contrôlées appartenant à des pays de l'Union Européenne.

Les cuisses sont coupées selon des méthodes traditionnelles, ce qui permet d'obtenir la typique baffe.

Ensuite, la baffe est salée et aromatisée avec un mélange spécial d'épices, de sel, de poivre, de laurier, de genièvre et de romarin, qui est un secret de famille, de sorte que chaque producteur donne à son speck une touche personnelle.

Ensuite, les baffes sont exposées alternativement à un léger fumage avec du bois à faible teneur en résine et à l'air frais de la montagne.

Pendant le processus de maturation, qui dure environ 22 semaines, les baffes sont suspendues dans des pièces imprégnées de l'air pur et frais des vallées montagneuses du Tyrol du Sud. Au cours de ce processus, une couche naturelle de moisissure aromatique se forme, ce qui non seulement empêche le speck de trop se dessécher, mais lui confère également un arôme incomparable avec un soupçon de cèpes et de noix.

Le Speck Alto Adige IGP est:

Traditionnellement épicé:

Les baffes sont saupoudrées de sel et d'un mélange spécial d'épices (sel, poivre, genièvre, romarin et laurier).

Elles sont séchées à sec dans un environnement contrôlé pendant trois semaines et retournées plusieurs fois pour faciliter la pénétration uniforme de la saumure.

Chaque producteur a une recette secrète pour mélanger le sel, le poivre, le genièvre, le romarin et le laurier.

Il faut cependant veiller à ce que la teneur en sel du produit final ne dépasse pas 5 %.

Traditionnellement fumé:

Après le salage, les baffes sont soumises pendant cinq jours à des phases alternées de fumage léger sur du bois à faible teneur en résine, et de séchage à l'air frais des vallées du Tyrol du Sud.

La température de la fumée ne doit pas dépasser 20°C. Ce n'est qu'ainsi que le lard acquiert son arôme incomparable et finement épicé.

Traditionnellement assaisonné:

Après le fumage, les baffes sont suspendues dans des salles où règne l'air frais des vallées montagneuses du Tyrol du Sud et où la température et l'humidité sont contrôlées en permanence.

Le processus de maturation dure en moyenne 22 semaines, au cours desquelles le lard perd une partie de son poids initial et acquiert sa consistance solide typique.





Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



LE SPECK DANS LA CUISINE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Le Speck Alto Adige IGP est un aliment précieux qui réunit de nombreuses qualités : il contient beaucoup de protéines, il se conserve bien, il peut être dégusté seul ou en combinaison avec d'autres ingrédients, dans des plats traditionnels ou dans la cuisine moderne.

Le Speck Alto Adige IGP peut être coupé de différentes manières : avec ou sans couenne, à la main ou à l'aide d'une machine à trancher en tranches très fines, élégantes et délicates, en dés ou en bâtonnets. Chacune de ces méthodes donne un goût et une sensation différents.

Dans tous les cas, le speck doit toujours être coupé dans le sens inverse des fibres et le plus finement possible, même s'il est tranché à la main.

Plus la surface du produit en contact avec l'oxygène est grande, plus les arômes seront forts, comme c'est le cas pour le vin rouge et tous les autres aliments.

En outre, le speck tranché finement fond mieux dans la bouche.

Pour des recettes légères, modernes et/ou méditerranéennes, il est plus approprié de le couper en tranches très fines à l'aide d'une machine à trancher après avoir enlevé la couenne.

Un dernier conseil important pour déguster le speck en le coupant à la main sur la planche à découper: il faut toujours enlever les premières tranches, les plus extérieures et généralement les plus dures, en les coupant dans le sens inverse des fibres.

Le speck se déguste de manière traditionnelle, c'est-à-dire coupé en petits morceaux ou en fines tranches et accompagné d'un bon verre de vin du Tyrol du Sud et d'un morceau de pain de seigle.

CONSERVATION

Conservé au frais (environ 5 °C) et à l'abri de la lumière ou au réfrigérateur, le Speck Alto Adige IGP emballé sous vide se conserve pendant de nombreux mois.

Il est préférable de le sortir de l'emballage sous vide au moins 15 minutes avant de le consommer afin qu'il libère pleinement son arôme. Le Speck Alto Adige IGP non emballé peut être conservé pendant quelques semaines en l'enveloppant dans un torchon ou en le plaçant entre deux assiettes creuses.

Les éventuelles moisissures qui se développent à la surface en raison du degré élevé d'humidité peuvent être facilement éliminées sans compromettre la qualité du produit.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Grâce à sa valeur nutritionnelle et à sa forte proportion de protéines nobles, le Speck Alto Adige est une alternative idéale à la viande fraîche, au poisson ou aux œufs.

Valeurs pour 100 g de produit :

Protéines _____ 30,7 g

Glucides _____ 1,2 g

Matières grasses _____ 19,1 g

Dont acides gras saturés _____ 6,6 g

Calories pour 100g de produit:

300 kcal/1.254 kJ

