



Pramstrahler
Südtirol | Alto Adige

Gekochte Spezialitäten Specialità cotte



Immer mehr Menschen fragen sich: Woher kommt der gute Geschmack in meinem Essen? Unsere Antwort: Von dem frischen Fleisch. Von den traditionellen Rezepten. Von den ausgesuchten Gewürzen und Kräutern, mit denen wir unsere Produkte verfeinern. Von dem milden Buchenholzrauch, in dem sie direkt nach dem Kochen sanft geräuchert werden.

Sempre più persone si chiedono: "Da dove viene il buon sapore di quello che mangio?". La nostra risposta: dalla carne fresca. Dalle ricette tradizionali. Dalle spezie e erbe ricercate, con cui curiamo i nostri prodotti. Dalla delicata affumicatura con legna di faggio, a cui i nostri prodotti vengono sottoposti subito dopo la cottura.

Auf die Qualität des Fleisches, wichtigster Rohstoff für unsere Produkte, legen wir besonderes Augenmerk. Es kommt täglich frisch aus unserer hauseigenen Zerlegeabteilung und wird von unseren erfahrenen Mitarbeitern mit größter Sorgfalt und handwerklicher Meisterleistung zu Spitzenware verarbeitet.

Poniamo grande attenzione alla qualità della carne, che rappresenta la materia prima più importante dei nostri prodotti. La carne arriva fresca tutti i giorni direttamente dall'apposito reparto e viene lavorata dai nostri esperti collaboratori con la massima cura e maestria artigianale fino a diventare un prodotto di prim'ordine.

Auf Brot, als Beilage oder pur – unsere Kochspezialitäten bieten immer ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

Sul pane, come contorno o da sole – le nostre specialità cotte offrono al nostro palato una sensazione unica e particolare.



Aufschnitt | Insaccatti cotti tipici

Sortiment aus Lyoner, Krakauer, Schinkenwurst, Olivenlyoner und Paprikawurst.

Insaccatti cotti tipici in vari gusti.



Mini Aufschnitt | Mini insaccatti cotti tipici

Mini-Sortiment aus Lyoner, Paprika- und Schinkenwurst. Sehr handlich.

Insaccatti cotti tipici in versione mini.



Leberkäse | Polpettone

Bayerische Spezialität aus feinsten Fleischmasse, bereits vorgebraten, bekannt für seine eckige Form.

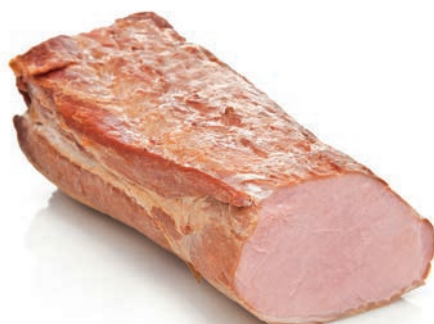
Tipico bavarese, è un impasto fine di carne suina di prima scelta.



Selchkarre | Carrè affumicato

Ein schmackhaftes Hauptgericht, im Sauerkraut gekocht oder im Rohr gebraten.

Il carrè di maiale affumicato è l'ideale per un secondo saporito e gustoso.



Selchfilone | Filone affumicato

Aus ausgelöstem Schweinskarre gewonnen, meist im Sauerkraut gekocht oder im Rohr gebraten.

Il filone di maiale affumicato è un secondo piatto squisito e leggero.



Selchstelze | Stinco affumicato

Eine geselchte Schweinshaxe mit oder ohne Haut erhältlich.

Il nostro stinco di maiale affumicato è disponibile con pelle oppure senza.



Selchrippen | Puntine affumicate

Selchrippen werden meist in Gersten- oder Gemüsesuppen serviert. Zudem eignen sie sich als schmackhaftes Hauptgericht.

Particolarmente indicate nelle zuppe d'orzo o di verdura. Possono anche essere un secondo saporito.



Bauchspeck | Pancetta stufata

Der gekochte Bauchspeck wird aus magerem Schweinebauch gewonnen. Verfeinert mit ausgewählten Gewürzen.

Pancetta leggermente affumicata e stufata, è l'alternativa alla pancetta affumicata cruda.



Kalbskopf | Testina di vitello

Der Kalbskopf ist in Salz eingelegt, kann kalt oder warm serviert und mit Salz, Öl, Essig oder Zitrone, angerichtet werden.

Trattata in salamoia, può essere servita calda o fredda, condita con sale, olio, aceto o limone.