



Pramstrahler
Südtirol | Alto Adige

Rohe Spezialitäten Specialità crude



Wie kaum ein anderes Produkt verkörpern unsere Rohspezialitäten die Traditionen und das angenehme Klima ihrer Südtiroler Heimat. Sie werden nach althergebrachten Rezepturen mit größter Sorgfalt hergestellt. Nach der Fertigung bekommen sie vor allem eines: viel Zeit und Ruhe. Mit einem Hauch von natürlichem Rauch aus Buchenholz genießen unsere Produkte bei ihrer Lagerung die frische, natürliche Bergluft, bis sie den idealen Reifegrad erreicht haben.

Le nostre specialità crude racchiudono, come pochi altri prodotti, le tradizioni e il gradevole clima del nostro amato Alto Adige. Vengono prodotte con grande cura secondo le antiche ricette. Dopo la produzione vengono lasciate a riposare a lungo, senza fretta; sottoposte ad una affumicatura naturale con legna di faggio. I nostri prodotti beneficiano durante la stagionatura dell'aria di montagna fresca e naturale finché non raggiungono il grado di stagionatura ideale.

Die wichtigste Zutat für den frischen, naturnahen Geschmack unserer luftgetrockneten Spezialitäten ist die Verwendung von absolut frischem, qualitätsgeprüftem Fleisch. Diese ausgewählten Rohwaren verarbeiten wir mit größter Sorgfalt und handwerklichem Können während des gesamten Produktionsablaufes.

L'ingrediente più importante che dona alle nostre specialità quel gusto fresco e naturale è la carne assolutamente fresca e di qualità certificata. Queste materie prime selezionate vengono lavorate con grande cura e sapienza artigianale durante tutte le fasi di produzione.

Der ganze Zauber der einmaligen Südtiroler Bergwelt, eingefangen in köstlichen landestypischen Spezialitäten.

Tutta la magia del paesaggio montano dell'Alto Adige unico nel suo genere, catturata nelle deliziose specialità regionali.



Kaminwürsten | Affumelli sudtirolesi

Typische Südtiroler Spezialität, aus Schweine- und Rindfleisch erster Wahl, mit Buchenholz geräuchert und im Keller luftgetrocknet.

Salamini tipici tirolesi, di carne suina e bovina di prima scelta, leggermente affumicati con legno di faggio.



Landjäger | Affumelli rett angolari

Nach traditionellem Rezept, aus Schweine- und Rindfleisch erster Wahl zubereitet, mit Buchenholz geräuchert und herzhaft gewürzt.

Salamini prodotti secondo una antica ricetta bavarese, con carne suina e bovina di prima scelta, leggermente affumicati con legno di faggio.



Hirsch-, Reh-, Gamswurst | Salamini di cervo, capriolo e camoscio affumicati

Der hohe Hirsch-, Reh- oder Gamsfleischanteil verleiht diesen köstlichen Rohwürsten einen intensiven Wildgeschmack.

La carne di cervo, capriolo e camoscio conferisce a questi salumi un sapore intenso di selvaggina.



Hirschsalamini | Salame di cervo

Eine Salami aus Hirschfleisch mit köstlichem Wildgeschmack. Besonders geeignet für Vorspeisenteller und kalte Platten.

Salame di cervo dal sapore intenso ideale per gli amanti della selvaggina.



Rindsgeselchtes | Manzo stagionato

Mageres Rindfleisch erster Wahl, leicht geräuchert und gelagert. Eine delikate und schmackhafte Spezialität, beliebt bei Feinschmeckern.

Carne magra di bovino adulto, leggermente affumicata e stagionata. Si contraddistingue per il suo sapore delicato e leggero. È l'alternativa ideale alla bresaola.



Carne salada

Rohes Rindfleisch, in Kräutern eingelegt. Eignet sich hervorragend für Carpaccio. Eine köstliche Vorspeise.

Magrissime carni di bovino adulto riposano in una miscela di sale ed erbe di montagna che rendono la carne tenerissima. Ideale come carpaccio.



Hirschschinken | Prosciutto crudo di cervo

Leicht geräuchertes Hirschfleisch erster Wahl, seit Generationen nach traditionellem Bauernrezept zubereitet: eine gastronomische Spezialität.

Utilizziamo carne di cervo di prima scelta, leggermente affumicata a cui diamo la giusta stagionatura. Utilizzato in alta gastronomia.



Bauchspeck | Pancetta affumicata

Unser Bauchspeck wird nach wie vor nach traditioneller Art hergestellt und gelagert, leicht gesalzen und gewürzt.

Pancetta affumicata e stagionata dal gusto delicato. Indispensabile in cucina per arricchire sughi, o altre pietanze.



Bauchspeck | Pancetta affumicata

Unser Bauchspeck wird nach wie vor nach traditioneller Art hergestellt und gelagert, leicht gesalzen und gewürzt.

Pancetta affumicata e stagionata dal gusto delicato. Indispensabile in cucina per arricchire sughi, o altre pietanze.