

Speck



Pramstrahler

Südtirol | Alto Adige



Ruhe, Zeit und beste Zutaten: Die Schweineschlegel werden nach höchsten Qualitätsmaßstäben ausgewählt und bei der hausinternen Zerlegung nochmals einzeln kontrolliert. Die Sortierung nach Gewichtsbandbreiten ermöglicht eine konstante Lagerung und homogene Qualität jedes Stückes. Die schonende Pökellung und Verfeinerung mit feinen Kräutern und Gewürzen sowie die milde Kalträucherung mit ausgewähltem Buchenholz lassen den Schinken zum delikaten Speck reifen.

Riposo, tempo e i migliori ingredienti: le cosce di suino vengono selezionate secondo i criteri di qualità più elevati e controllati nuovamente al momento della dissossatura interna. La suddivisione in base al peso consente una stagionatura costante e una qualità omogenea di ogni pezzo. La conservazione e la finitura con spezie ed erbe fini, insieme alla delicata affumicatura a freddo con legna di faggio selezionata, trasformano il prosciutto in un delicato speck.

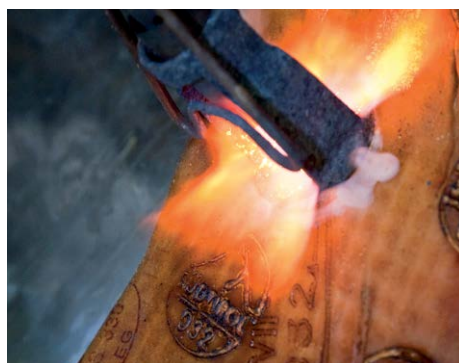
Speck Classic



Mit einer Mindestlagerung von 16 bis 20 Wochen bekommt unsere klassische Speckvariante alle Zeit, die sie braucht, um ihren vollen Geschmack zu entwickeln. Der Abtrocknungsverlust bei diesem Produkt beträgt 34-36%. Das Ergebnis: Ein milder Speck mit feinem Aroma, der zu vielen Gelegenheiten passt.

Con una stagionatura minima di 16-20 settimane la nostra varietà di speck classica ha tutto il tempo per sviluppare il suo gusto pieno. Il calo peso di questo prodotto è del 34-36%. Il risultato: uno speck leggero dal gusto delicato adatto ad ogni occasione.

Südtiroler Speck G.G.A. Speck Alto Adige I.G.P.



Sein rustikaler, authentischer Geschmack macht ihn unverwechselbar: Vom Frischfleisch bis zum fertigen Produkt unterliegt dieser Speck den strengen Kriterien des unabhängigen vom Consortium beauftragten Kontrollinstituts. Seine Mindestlagerung beträgt 20 bis 24 Wochen bei einer Abtrocknung von 36-38%.

Il suo gusto rustico e autentico lo rende inconfondibile: dalla carne fresca fino al prodotto finito questo speck deve rispettare le norme più severe dell'istituto di controllo indipendente incaricato dal consorzio di tutela. La stagionatura minima è di 20-24 settimane con un calo peso ottenuto del 36-38%.

Speck Premium



Mit seinem milden Geschmack und seiner leichten Räucherung erhält dieser Speck ein unvergleichlich einzigartiges Aroma. Seine lange Lagerung und Reife von mindestens 24 bis 28 Wochen und eine Abtrocknung von 38-40% machen dieses Produkt der Extraklasse zu einem Highlight für wahre Genießer und Kenner.

Con il suo gusto delicato e la leggera affumicatura questo speck ha un aroma unico. La lunga stagionatura di almeno 24-28 settimane ed un calo peso del 38-40% rendono questo prodotto di qualità Premium per veri intenditori e gourmet.

Vom Klassiker bis zum Genuss auf Premium-Niveau: Unsere Speckspezialitäten sind ein gutes Stück Lebensqualität.

Dal classico al gourmet di prima scelta: le specialità di speck sono un buon pezzo di qualità della vita.



Speck gepresst 1/1 | Speck pressato 1/1



Speck 1/2



Speck 1/4

Die Kombination aus magerem Schweineschlegel, wenig Salz, ausgewählten Gewürzen und milder Kalträucherung, machen unseren Speck zu dem, was er ist: ein Geschmackserlebnis für den Gaumen.



Speck 1/6



Speck 1/8



Südtiroler Speck G.G.A. | Speck Alto Adige I.G.P.

La sapiente lavorazione di Scoscia magra di maiale, salata con moderazione e insaporita con spezie selezionate ed affumicata a freddo rendono il nostro speck una specialità per buongustai.



Karre Speck | Speck Carrè

Diese Spezialität besteht aus magerem Schweinskarre ohne Knochen. Sorgfältig und nach traditioneller Art hergestellt. Mild und einmalig im Geschmack.

Lonza suina affumicata e stagionata, prodotta con procedimenti tradizionali, dal sapore delicato e gustoso.



Kaiserspeck | Speck Kaiser

Nach traditioneller Art hergestellt, sehr mager und mild im Geschmack. Für gesundheitsbewusste Genießer.

Prodotto tipico altoatesino: magro, delicato nel gusto è l'ideale per amanti di una dieta sana ed equilibrata.



Speck Classic