

Gastrofresh

REGIO 

Select



GRAMMHOF

www.sarntaler.com



Ein Unternehmen, das von Luis Moser gegründet und aufgebaut wurde. Sein Ziel war es schon immer traditionelle, edle Speck-, Wurst- und Räucherspezialitäten so naturbelassen wie möglich zu produzieren. Die teilweise schon über 35 Jahre alten Rezepte bewähren sich auch heute noch, darunter die von seinen Vorfahren überlieferte Methode des langsamen Kalträucherns.

Gia da sempre si producono al maso Grammhof a Sarentino speck e insaccati. Luis Moser porta avanti la tradizione e conduce la sua produzione di salumi. Il sapore genuino dei prodotti nasce dall'applicazione di antiche ricette contadine, dalla lenta e delicata affumicatura a freddo con la legna di conifere.



Kaminwurz

10 Stück | 10 pezzi

- » Eigene Mischung aus natürlichen Gewürzen. Alt überlieferte Bauernrezeptur vom Grammhof. Langsam, leicht, kalt geräuchert mit Nadelholz. Reifung in frischer Sarntaler Bergluft.
- » Miscela di spezie naturali. Antica ricetta tradizionale del maso Grammhof. Lenta affumicatura a freddo con legno di conifera. Stagionatura all'aria fresca della Val Sarentino



Hausschinken mit Kräuter | Prosciutto cotto alle erbe

ca. 2,25 kg

- » Hausschinken mit Kräutern affiniert.
- » Prosciutto cotto affinato con erbe.