

Gastrofresh

REGIO



Select

Recla



Recla

Der unvergleichliche Geschmack vom Oltspeck Recla spiegelt in jedem Bissen die Sorgfalt und Leidenschaft wider, die in die Zubereitung gelegt wird. Jede Scheibe ist so zart, dass man die Harmonie und aromatischen Nuancen des Olt-specks direkt herausschmeckt. Seine besondere Textur, die durch den langen Reifungsprozess entsteht, ermöglicht es, köstliche und sehr feine Scheiben zu schneiden.

Ad ogni morso, il sapore ineguagliabile dell'Oltspeck Recla rispecchia la cura e la passione che viene messo nella sua preparazione. La scioglievolezza di ogni fetta si accompagna ad una grande armonia di note aromatiche. La sua speciale consistenza, conferita dalla lunga stagionatura, permetterà di tagliare fette squisite, molto sottili, per una resa senza paragoni.



Oltspeck

ca. 4,5 kg



- » Nach einer sorgfältigen Fleischauswahl wird jede Hamme nach Familienrezept gewürzt, leicht geräuchert und mindestens 8 Monate lang gereift. Jedes einzelne Stück wird überprüft und mit einem handnummerierten Holzetikett gekennzeichnet.
- » Dopo un'accurata selezione della carne, speziamo ogni baffa secondo la ricetta di famiglia, la affumichiamo leggermente e la lasciamo stagionare per almeno 8 mesi. Uno ad uno i pezzi sono controllati e contrassegnati da una targhetta in legno numerata a mano.