

Gastrofresh

REGIO



Select

Rinner®





Mit Leidenschaft und Erfahrung setzt Rinner alles daran die Südtiroler Produkte auf höchstem Niveau herzustellen. Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, Gewürzmischung nach geheimen Familienrezept, milde Räucherung mit Buchenholz und eine langsame und ausgeglichene Reifung geben den Rinner Spezialitäten einen einzigartigen Geschmack.

Ancora oggi i prodotti di Rinner vengono prodotti nel rispetto dell'antica tradizione altoatesina. Con un'accurata selezione delle materie prime, l'uso di erbe e spezie secondo una ricetta di famiglia gelosamente custodita, un'affumicatura delicata con legno di faggio e una stagionatura lenta ed equilibrata che conferiscono ai prodotti un aroma unico.



Brotkleesalami Salame alla trigonella

ca. 0,18 kg



- » Delikat-aromatische Salami aus Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet. Anschließend wird der Kunstdarm entfernt und mit Brotklee überzogen
- » Salame delicata-aromatica prodotto da carne di suino. Stagionato per almeno 5 settimane. Alla fine viene rimosso il budello e ricoperto con trigonella

Fenchelsalami Salame al finocchio

ca. 0,18 kg



- » Delikat-aromatische Salami mit Fenchel affiniert. Aus Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet.
- » Salame delicata-aromatica con una leggera nota di finocchio. Prodotto da carne di suino. Stagionato per almeno 5 settimane

Pfeffersalami Salame al pepe

ca. 0,18 kg



- » Delikat-aromatische Salami aus Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet. Anschließend wird der Kunst darm entfernt und mit Pfeffer überzogen
- » Salame delicata-aromatica prodotto da carne di suino. Stagionato per almeno 5 settimane. Alla fine viene rimosso il budello e ricoperto con pepe.

Trüffelsalami Salame al tartufo

ca. 0,19 kg



- » Delikat-aromatische Salami mit Trüffel affiniert. Aus Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet.
- » Salame delicata-aromatica con una leggera nota di tartufo. Prodotto da carne di suino. Stagionato per almeno 5 settimane.

Salami Salame

ca. 200 gr



- » Delikat-aromatische Salami aus biologisch zertifiziertem Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet.
- » Salame delicata-aromatica prodotto da carne di suino certificata biologica. Stagionato per almeno 5 settimane.

Kaminwurzten

10 Stück | 10 pezzi



- » Delikat-aromatische Wurzen. Aus biologisch zertifiziertem Schweinefleisch. Mindestens 10 Tage luftgetrocknet.
- » Affumelli delicati-aromatici prodotto da carne di suino certificata biologica. Stagionato per almeno 10 giorni.