

Gastrofresh
REGIO
Select





Der originale Tisner Speck ist eine Südtiroler Spezialität, hergestellt nach altüberliefertem, traditionsreichem Bauernrezept. Die spezielle Kräutermischung und die Anwendung eines speziellen Räucherverfahrens geben dem Tisner Speck seinen einmaligen Geschmack. In der kräftigen Tisner Bergluft wird der Speck 6 Monate zu seiner Reife gebracht.

Lo Speck di Tesimo è una famosa specialità altoatesina. Lo speck è preparato secondo un'antica ricetta tradizionale. La speciale miscela di erbe e un processo di affumicatura donano alla carne un gusto veramente unico. Lo speck viene stagionato per 6 mesi nell'aria di montagna.



Speck



- » Der Speck wird aus vollfleischigen Schweineschlegel hergestellt. Der Schinken wird traditionell per Hand gesalzen und gewürzt. Zu Räucherung werden spezielle Kräutermischungen verwendet.
- » Hamme ca. 5,3 kg | 1/4 ohne Schwarte ca. 1,2 kg
- » Lo Speck viene prodotto con coscia di maiale. Il prosciutto viene salato a mano. La pancetta viene stagionata a secco. Per l'affumicatura viene usata una speciale miscela di erbe.
- » Speck intero ca. 5,3 kg | 1/4 senza cotenna ca. 1,2 kg

Mezet Speck | Speck mezzena

ca. 4,8 kg



- » Dieser Speck wird aus der „Mezet“, dem Bauch mit Karrestück ohne Knochen, hergestellt. Mezet Speck hat im Vergleich zum Traditionsspeck mehr weißen Speckanteil und ist somit milder und sanfter im Geschmack.
- » Vengono usati solo le parti migliori: la pancia e il carrè senza ossa. Lo speck mezzena si caratterizza per una maggiore percentuale di grasso. Ha un gusto molto dolce e morbido.

