



Südtiroler Schweinefleisch

Artgerechte Tierhaltung, höchste Qualitätsstandards und kurze Lieferwege versprechen einzigartige Geschmackserlebnisse. Die bei der Mast verwendeten Ferkel kommen von anerkannten lokalen Ferkelproduzenten und sind durch ihre individuelle Kennzeichnung durchgehend rückverfolgbar. Die Kreuzungen sind zertifiziert und die verwendeten Rassen genetisch stressresistent. Die Vaterrasse Duroc ist etwas weniger füllig, das Fleisch unter anderem aufgrund des höheren intramuskulären Fettgehalts dafür umso hochwertiger und schmackhafter.





NEU

**Südtiroler Bauernbauchspeck
ger. gelagert 1/2**

Art. 008245
2 kg



NEU

**Südtiroler Bauernspeck Guanciale
ger. gelagert 1/2**

Art. 008246
0,50kg



Südtiroler Bauernackenspeck 1/2

Art. 000306
1 kg



Südtiroler Bauernspeck 8 Mo. 1/4

Art. 001562
1,5 kg



Südt. Bauernkarreespeck 1/2

Art. 001861
2 kg



**Bauernhauswurst frisch vom
Südtiroler Schwein x10 vak.**

Art. 001885
1,3 kg



Schweins Kaiserteil o.Deckel

Art. 008111
1,8 kg



Schweins Schopf o.Knochen

Art. 008112
2,9 kg



Schweins Karreerose

Art. 008113
3,9 kg



**Schweins Kaiserteil ohne
Deckel Ats.**

Art. 007319
Karton 7 kg



Schweins Spare Ribs x2 Ats.

Art. 007320
Karton 4,5 kg



Schweins Filet lang x2 Ats.

Art. 007323
Karton 5,5 kg



Schweins Faschiertes Ats.

Art. 007324
Karton 5 kg



Schweins Schulterstück Ats.

Art. 007356
Karton 4,5 kg



Bratwurst vom Schwein x10 Ats.

Art. 007628
Karton 4,5 kg