Südtiorler Speck

Südtiorler Schinken Speck

Der Südtiroler Speck ist ein leicht geräucherter Rohschinken, außergewöhnlich im Geschmack

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 5,69 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Der **Südtiroler Speck** ist ein leicht geräucherter Rohschinken, außergewöhnlich im Geschmack und unverkennbar im Aussehen.
Der reduzierte Salzgehalt, die Kalträucherung bei max. 20°, die Reifezeit von mindestens 22 Wochen und das Verbot von aggressiven beschleunigten Fertigungsmethoden, garantieren den unnachahmlichen Geschmack des Südtiroler Specks.

Die traditionelle Herstellung im Land der Dolomiten macht unseren Speck zu einer ganz besonderen Spezialität. Nur ausgewähltes Schweinefleisch, welches den strengen Kriterien des Südtiroler Speckkonsortiums entspricht, wird für den Speck verwendet. Die Gewürze werden heute noch von Hand gemischt und geben dem Speck seine eigene Note. Auch die Pökelung und Räucherung sind entscheidend für den guten Geschmack. Nach der Räucherung reifen die Hammen mindestens 22 Wochen lang, während ihnen immer wieder Frischluft aus den Südtiroler Bergen zugeführt wird. So entsteht der einmalige delikate und rustikale Geschmack des Südtiroler Markenspecks Senfter.

Südtiroler Bauernspeck

Der Südtiroler Bauernspeck ist ein kulinarisches Ereignis der besonderen Art und ist nur in kleinen Mengen verfügbar. Das Fleisch stammt von Schweinen, die auf kleinstrukturierten Südtiroler Bauernhöfen artgerecht gehalten und gentechnikfrei mit speziell ausgewähltem Futter ernährt werden. Das Ergebnis ist ein besonders mürber Speck, kernig und fest, der trotzdem auf der Zunge zergeht.

// //