



Italien

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

Metzgerei Gruber, Villanders

Seit 1993 produziert der Familienbetrieb im Grödental traditionell hergestellte Speck- und Wurstwaren. Eine neue, moderne Betriebsstätte am Sonnenhang in Villanders wurde 1998 errichtet. Dort entstehen und reifen die hochwertigen Produkte in der frischen Bergluft. Die Metzgerei beschäftigt 8 Mitarbeiter, die täglich unter strenger Wahrung traditioneller Methoden ihr Bestes geben, um den höchsten Ansprüchen des Unternehmens gerecht zu werden. Werner Gruber achtet stets darauf, dass ausschließlich beste regionale Produkte aus Südtirol verwendet werden. "Nur glückliche Schweine und beste Gewürze bringen den charakteristischen und zarten Geschmack in meinem Speck hervor."

Südtiroler Haussalami - Salame di Casa ca. 230g	10,95 €	
Salami, 1 Stück		5289
mindestens 1 Monat gereift		
Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Destrose, Saccharose, getrockneter Glucosesirup, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E330, Konservierungsstoff: E252. OHNE Gluten sowie Laktose.		
Südtiroler Gamssalami - Camoscio ca. 230g	11,95 €	
Salami, 1 Stück		5288
mindestens 1 Monat gereift		
Zutaten: in 100g Endprodukt enthalten; 85g Schweinefleisch, 35g Gamsfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Destrose, Antioxidationsmittel: E300, Geschmacksverstärker: E621, Konservierungsstoff: E252. OHNE Gluten sowie Laktose.		
Südtiroler Rindersalami - Manzo ca. 230g	11,95 €	
Salami, 1 Stück		5286
mindestens 1 Monat gereift		
Zutaten: 100% Rindfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureemulgator: E330, Konservierungsstoff: E252.		
Südtiroler Kaminwürzen 4 St. ca. 240g	8,95 €	
Hauswurst, Pack.		5293
4 Stück nach originalem Rezept mit Rind- und Schweinefleisch!		
Die Kaminwurze ist bei uns noch nach Originalrezeptur mit Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen gemacht. Die Kaminwürzen werden geräuchert und anschließend luftgetrocknet. Würzig und typisch-rauchig schmeckt der erste knackige Biss. Die Kaminwurze wird entweder in Scheibchen geschnitten oder man beißt herzhaft davon ab. Sie darf auf keinen Fall bei der Marende fehlen.		
Zutaten: 100g Endprodukt enthalten: 60g Rindfleisch, 60g Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze mit Senfrückständen, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsstoff: E250. Glutenfrei, laktosefrei.		



Italien

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

Metzgerei Gruber, Villanders

Südtiroler Bauchpeck-Streifen - geräuchert ca. 360g per 100g **2,75 €**

Schinken/Speck, per 100 Gramm 5290
2 Monate gereift - Fleisch aus geprüfter Qualität

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250.

Südtiroler Magerspeck ca. 440g - Gran Reserva **14,95 €**

Schinken/Speck, 1 Stück 5303
mindestens 5 Monate gereift

Der Magerspeck besteht ausschließlich aus dem fleischigen Teil des Schweines. Der "weisse" Teil des traditionellen Specks fehlt hier.

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250.

Südtiroler GRAN RESERVA Speck - Herzstück ca. 440g - Gran Reserva **14,95 €**

Schinken/Speck, 1 Stück 5285

Der für 12 Monate sanft gereifte Südtiroler „Gran Reserva“ Speck wird mit besten Gewürzen eingerieben, welche durch die lange Reifezeit bei optimaler Luftfeuchtigkeit gleichmäßig eindringen. Durch die gute Festigkeit ist er fein aufgeschnitten ein Genuss.

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250

Panificio - Bäckerei Rabanser, Barbian

Seit 1957 stellt die Bäckerei Rabanser aus Barbian im Eisacktal typisches Südtiroler Brot her. Gegründet wurde sie von Konrad Rabanser. Heute, über 60 Jahre später führt Martin in dritter Generation den Familienbetrieb. Die größer werdende Nachfrage nach den Qualitätsprodukten wird von über 25 Mitarbeitern befriedigt, die über 100 verschiedene Brotsorten in die Öfen der Bäckerei schieben.

Das Brot schmeckt ausgezeichnet! Nicht umsonst wurde es schon des öfteren mit Top-Bewertungen bedacht; besonders stolz ist er auf die mehrfach mit Gold ausgezeichneten handgeschüttelten Schüttelbrote.

Südtiroler Schüttelbrot klein - 4 Stk. ca. 230g **4,95 €**

Schüttelbrot, Pack. 5291

Das traditionelle Schüttelbrot ist ein knuspriges, getrocknetes Fladenbrot aus Südtirol. Unser Schüttelbrot von der Bäckerei Rabanser wird von Hand geschüttelt und enthält ausschließlich hochwertige Zutaten und keine Konservierungsstoffe.

Zutaten: Roggenmehl 62% Typ 0, Weichweizenmehl Typ 0, Fenchel, Kümmel, Wasser, Salz, Hefe, Malzmehl. Kann Spuren von Soja, Sesam, Hülsenfrüchten, Milch und Eier enthalten.