



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. 250g Stk. per 100gr. **4,19 €**

Salami, per 100 Gramm 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. 260g Stk. per 100gr. **4,65 €**

Salami, per 100 Gramm 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. 260g Stk. per 100g **4,65 €**

Salami, per 100 Gramm 5286
mindestens 1 Monat gereift

Zutaten: 100% Rindfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureemulgator: E330, Konservierungsstoff: E252.



Italien

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

Metzgerei Gruber, Villanders

Südtiroler Bauchspeck - geräuchert ca. 300g per 1Kg	3,29 €	
Schinken/Speck, per 100g		5677
<p>Bauchspeck aus Südtirol - eine schöne fettige Südtiroler Spezialität Der Südtiroler Bauchspeck ist eine Delikatesse für alle die das Fett am Südtiroler Speck schätzen. Der Bauchspeck wird aus den Rippen des Schweins geschnitten. Er hat im Vergleich zum typischen Südtiroler Speck mehr Fett. Er ist nicht so würzig wie der Gran Reserva Speck, da das Fett die Gewürze nicht so annimmt wie das Fleisch. Das Fett zergeht wunderbar auf der Zunge und bietet ein besonderes Geschmackserlebnis.</p> <p>Wie schmeckt der Bauchspeck der Metzgerei Gruber aus Südtirol? Den Bauchspeck zeichnet sein zart schmelzendes Fett aus. Durch seinen hohen Fettanteil verträgt er auch etwas mehr Salz als der traditionelle Südtiroler Speck. Beißt man in eine feine Scheibe Bauchspeck so entfalten sich der Geschmack des Fettes der durch die Salzigkeit unterstützt wird wunderbar im Mund.</p> <p>2 Monate gereift - Fleisch aus geprüfter Qualität Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250.</p> <p>Bauchspeck ist optimal zum traditionellen Schüttelbrot zu genießen - einerseits geschmacklich aber auch zur besseren Verdauung. Das Schüttelbrot (aber auch die Vinschgerl) sind mit Fenchel und Kümmel gewürzt, die das leichtere Verdauen fördern. Der Bauchspeck der Metzgerei Gruber eignet sich auch bestens zum kross Braten! Perfekt als Beilage zu Spiegeleiern, Rührei oder in der Spaghetti Carbonara. Der Südtiroler Bauchspeck hält natürlich auch durch seine Fettigkeit jedes Fleisch saftig, um das er gewickelt wird. Sehr fein ist das Südtiroler Qualitätsprodukt natürlich als Bestandteil der Südtiroler Marende.</p>		

Südtiroler GRAN RESERVA Speck - Herzstück ca. 450g	3,50 €	
Stk. per 100g - Gran Reserva		5285
<p>Schinken/Speck, per 100 Gramm</p> <p>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.</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250</p>		

www.vinoditalia.eu



Italien

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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/Pack.

5,95 €

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.



Italien

Alto Adige Südtirol

Toblach

Sennerei Drei Zinnen Latteria Tre Cime Mondolatte, Toblach/Dobbiacco

Schon im ausgehenden 19. Jahrhundert wurden im Pustertal die ersten Sennereigenossenschaften gegründet. Ziel war und ist bis heute die Verarbeitung und Vermarktung der produzierten Milch. Die Sennerei Drei Zinnen ist eine Genossenschaft und hat ihre Ursprünge bereits im Jahr 1882. Heute zählt das Unternehmen 180 Mitglieder aus der Umgebung, welche insgesamt rund 2500 Milchkühe halten. Die Milchanlieferung erfolgt täglich und umfasst durchschnittlich 30.000 Liter. Um die steigende Milchmenge und die zunehmende Verbrauchernachfrage bewältigen zu können, wurde ein Neubau nötig. Nach der Fusion der Sennerei Toblach und Innichen im Jahr 2002 entstand die Idee der Realisierung einer Schaukäserei, welche 2004 eröffnet wurde. Somit bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit einen Einblick in die Welt der Milchverarbeitung zu erhalten. Die Produktionsabläufe sind voll einsehbar, genau erklärt und bis zur Reifung nachvollziehbar. Interessantes und Unterhaltsames über Geschichte, Tradition und Ernährung vermitteln ein klares Bild der Milchwirtschaft im Hochpustertal.

Innicher Bergkäse Heumilchkäse Sennerei Drei Zinnen per **2,59 €**
 100g - DOP

Bergkäse, per 100 Gramm 5531
 Innicher Bergkäse aus Heumilch
 Dieser herzhafteste Schnittkäse hat einen würzigen, vollmundigen Geschmack und eine runde bis ovale Großkirschlochung. Durch die spezielle Reifung bekommt dieses Produkt seinen unverfälschten Geschmack.
 Sennerei Drei Zinnen Toblach
 45 % F.i.Tr.

Passt zu allen zünftigen Brotzeiten - besonders in Verbindung mit Weinen aus der Region - Schüttelbrot nicht vergessen!