




Feinkost

Brot

Schüttelbrot

-  Südtiroler Schüttelbrot klein - 4 Stk. ca. 230g/Pack. **5,95 €**


Pack., Panificio - Bäckerei Rabanser 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.

Wurst/Fleischwaren

Salami

-  Südtiroler Gamssalami - Camoscio ca. 260g Stk. per 100gr. **4,65 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 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 Haussalami - Salame di Casa ca. 250g Stk. per 100gr. **4,19 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 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 Rindersalami - Manzo ca. 260g Stk. per 100g **4,65 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 5286

mindestens 1 Monat gereift


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



Feinkost

Wurst/Fleischwaren


Schinken/Speck

 Südtiroler Bauchspeck - geräuchert ca. 300g per 100g 3,29 €

per 100g, Metzgerei Gruber 5677
 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.

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.

2 Monate gereift - Fleisch aus geprüfter Qualität
 Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250.

 Südtiroler GRAN RESERVA Speck - Herzstück ca. 450g Stk. per 100g - Gran Reserva 3,50 €

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 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

www.vinoditalia.eu